ГРИБНАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«Грибная энциклопедия» даст вам ответ на любой вопрос о грибах: как правильно определять грибы, где, когда и как собирать, как вырастить в домашних условиях, как уберечься от опасности отравления ядовитыми грибами. Читатель найдет здесь много нужных советов по заготовке, переработке и хранению. О том, как их правильно готовить, вы прочитаете в кулинарном разделе, где представлено множество разнообразных и оригинальных рецептов.

В книге вы найдете описание 130 видов грибов, а великолепные цветные фотографии позволят вам безошибочно определить, будет ли найденному грибу место в вашем лукошке.

- Вадим Арчер
  - ○
  - ○ Что нужно знать о грибах
    - ■ Что такое грибы
    - ■ Где искать грибы
      - ■
      - ■ Грибы сосновых лесов
      - ■ Грибы еловых лесов
      - ■ Грибы лиственных лесов
      - ■ Грибы открытых мест
    - ■ Как собирать грибы
    - ■ Как определить грибы
  - ○ Описание грибов
    - ■
    - ■ Съедобные и условно съедобные грибы
      - ■ Белый гриб
      - ■ Валуй (кулачок, соплюха)
      - ■ Веселка обыкновенная
      - ■ Вешенка обыкновенная
      - ■ Вешенка осенняя
      - ■ Вешенка рожковидная
      - ■ Волнушка белая
      - ■ Волнушка розовая
      - ■ Вольвариелла шелковистая
      - ■ Говорушка булавоногая
      - ■ Говорушка ворончатая
      - ■ Говорушка гигантская
      - ■ Говорушка душистая (анисовая)
      - ■ Говорушка серая

- Головач круглый (мешковидный)
- Головач продолговатый
- Горькушка
- Гриб-зонтик белый (полевой)
- Гриб-зонтик девичий
- Гриб-зонтик краснеющий (лохматый)
- Гриб-зонтик пестрый
- Гигрофор бурый
- Груздь дубовый
- Груздь желтый
- Груздь настоящий
- Груздь осиновый
- Груздь перечный
- Груздь синеющий
- Груздь черный
- Дубовик обыкновенный
- Дубовик крапчатый
- Дождевик гигантский (лангерманния гигантская)
- Дождевик шиповатый
- Ежовик желтый
- Ежовик коралловидный
- Ежовик пестрый
- Зеленушка
- Каштановый гриб
- Козляк
- Колпак кольчатый
- Лаковица аметистовая (сиреневая)
- Лаковица розовая
- Лисичка воронковидная
- Лисичка настоящая
- Ложноопенок Кандоля (псатирелла Кандоля)
- Масленок зернистый
- Масленок лиственничный
- Масленок перечный (перечный гриб)
- Масленок поздний (настоящий)
- Масленок серый
- Млечник блеклый
- Млечник обыкновенный (гладыш, ольшанка)
- Млечник серый (серушка)
- Мокруха еловая
- Мокруха пурпуровая

- Мокруха розовая
- Моховик желто-бурый
- Моховик зеленый
- Моховик красный
- Моховик пестрый
- Мухомор серо-розовый
- Навозник белый (лохматый)
- Навозник серый
- Олений гриб (плютей олений)
- Опенок зимний
- Опенок летний
- Опенок луговой
- Опенок осенний (настоящий)
- Паутинник желтый
- Паутинник прямой
- Печеночница обыкновенная
- Подберезовик
- Подвишенник
- Подгруздок белый
- Подгруздок черный
- Подмолочник
- Подосиновик
- Полубелый гриб
- Польский (панский) гриб
- Поплавок белый
- Поплавок желто-коричневый
- Поплавок серый
- Рогатик желтый (рамария желтая)
- Рогатик язычковый (клавариодельфус пестиковый)
- Рыжик еловый
- Рыжик сосновый
- Рядовка желто-красная
- Рядовка красно-бурая
- Рядовка обособленная
- Рядовка серая
- Рядовка фиолетовая
- Рядовка чешуйчатая
- Синяк
- Скрипица
- Сморчковая шапочка
- Сморчок конический
- Сморчок настоящий
- Строфария сине-зеленая

- Строчок обыкновенный
- Сыроежка болотная
- Сыроежка буреющая
- Сыроежка жгуче-едкая
- Сыроежка желтая
- Сыроежка зеленоватая
- Сыроежка золотисто-красная
- Сыроежка красивая
- Сыроежка ломкая
- Сыроежка невзрачная
- Сыроежка пищевая
- Сыроежка сине-желтая
- Сыроежка синяя
- Трутовик зимний
- Трутовик листоватый (грифола, гриб-баран)
- Трутовик разветвленный
- Трутовик серно-желтый
- Трутовик чешуйчатый (трутовик пестрый, вязовик, заячник, пестрец)
- Трюфель белый
- Чешуйчатка ранняя
- Чешуйчатка ворсистая
- Чешуйчатка золотисто-желтая
- Шампиньон лесной
- Шампиньон луговой
- Шампиньон обыкновенный

- Ядовитые и несъедобные грибы
  - Бледная поганка
  - Желчный гриб
  - Лисичка ложная
  - Ложнодождевик обыкновенный
  - Ложноопенок кирпично-красный
  - Ложноопенок серно-желтый
  - Мухомор вонючий
  - Мухомор красный
  - Мухомор пантерный
  - Мухомор поганковидный
  - Мухомор порфировый
  - Рядовка серно-желтая
  - Сатанинский гриб
  - Свинушка тонкая
- Осторожно – грибы
- Лечебные грибы

- Чага
  -
  - Рецепты настоев чаги
- Лиственничная губка
- Красный мухомор
- Чайный гриб

○ Как вырастить грибы
-
- Разведение шампиньонов
  -
  - Приготовление компоста
  - Посев и рост мицелия
  - Гобтировка
  - Плодоношение шампиньонов и сбор урожая
  - Вредители и болезни шампиньонов
  - Системы выращивания шампиньонов
    - Выращивание шампиньонов в открытом грунте
    - Выращивание шампиньонов в любительских шампиньонницах
    - Выращивание шампиньонов в мешках
    - Однозональная система
    - Многозональная ящичная система
- Выращивание вешенки
  -
  - Выращивание вешенки на плантациях
  - Тепличное выращивание вешенки
  - Интенсивные способы выращивания вешенки
- Выращивание зимнего опенка
- Выращивание летнего опенка
- Разведение кольцевика

○ Переработка и хранение грибов
- Сушка грибов
  -
  - Сушка в русской печи
  - Сушка в духовке
  - Грибной порошок
- Соление грибов
  -
  - Холодный способ
  - Сухой способ

- Горячий способ
- Квашение грибов
- Маринование грибов
  -
  - Маринование грибов
  - Маринование грибов
- Консервирование грибов

- Грибные блюда
  -
  - Холодные блюда и закуски
    - Салат из свежих грибов
    - Салат из соленых грибов
    - Салат из свежих грибов с картофелем
    - Салат из свежих грибов с картофелем и сельдереем
    - Салат из соленых грибов с огурцами и картофелем
    - Салат из маринованных грибов и зеленого горошка
    - Салат русский
    - Салат пестрый
    - Салат из маринованных грибов с яблоками
    - Винегрет с грибами
    - Соленые грибы со сметаной
    - Салат из соленых грибов и квашеной капусты
    - Грибы соленые с картофелем, капустой и огурцами
    - Салат из грибов и краснокочанной капусты
    - Салат из соленых грибов с чесноком
    - Салат из сушеных грибов с чесноком
    - Салат грибной с майонезом
    - Салат из маринованных грибов с зеленым горошком
    - Салат грибной с овощами
    - Салат грибной с цыпленком
    - Салат грибной с рисом и цыпленком
    - Салат грибной с цыпленком и сыром
    - Салат грибной с капустой кольраби
    - Салат грибной с хреном
    - Салат из трутовика серно-желтого
    - Салат из вешенки
    - Салат из шампиньонов
    - Салат из шампиньонов

- Винегрет с шампиньонами
- Салат из свежемаринованных шампиньонов
- Салат из свеклы с сушеными грибами
- Салат грибной болгарский
- Салат из маринованных грибов со сладким перцем
- Салат грибной немецкий
- Салат с грибами и ветчиной
- Мясной салат с шампиньонами
- Салат гурманский
- Грибы под соусом
- Бутерброды с паштетом из грибов
- Бутерброды с солеными грибами
- Бутерброды с фасолью и грибами
- Бутерброды с запеченными шампиньонами
- Гренки с тушеными грибами и яйцом
- Горячие бутерброды с грибами и сыром
- Тартинки с грибами и творогом
- Грибное закусочное масло
- Грибная паста с сыром и зеленью
- Грибная паста с орехами
- Икра из соленых грибов
- Икра из свежих грибов
- Икра из сушеных грибов с чесноком
- Яйца, фаршированные маринованными грибами
- Яйца, фаршированные сушеными грибами
- Помидоры, фаршированные грибами
- Грибы в белом вине
- Грибы в маринаде
- Салат из консервированных кальмаров с грибами
- Салат из сушеных грибов с сельдью
- Салат грибной с сельдью и помидорами
- Сельдь с маринованными грибами
- Форшмак из соленых грибов и сельди
- Салат грибной с рыбными консервами
- Салат из говяжьей печенки с грибами

- Первые блюда
  - Бульон из свежих грибов
  - Бульон из сушеных грибов
  - Бульон грибной с луком
  - Бульон грибной с ушками

- Бульон грибной с домашней лапшой
- Бульон грибной с фрикадельками
- Грибной бульон с гренками
- Бульон с грибными клецками
- Чорба из грибов со шпинатом
- Суп из свежих грибов с рисом
- Суп из грибов с картофелем
- Грибной суп с ветчиной
- Грибной суп по-грузински
- Суп-пюре из грибов
- Суп грибной с помидорами
- Суп молочный с грибами
- Суп-лапша домашняя со свежими грибами
- Грибная лапша
- Суп грибной с овощами
- Суп из кабачков с грибами
- Суп грибной холодный
- Грибной суп на мясном бульоне
- Суп с маринованными грибами
- Суп грибной кислый
- Суп грибной с галушками
- Суп из соленых рыжиков
- Суп из лисичек
- Суп из свежих опят с гречневой крупой
- Брюссельский суп из шампиньонов
- Суп из свежего трутовика пестрого (или из вешенки)
- Суп из трутовика пестрого с клецками
- Суп из сморчков
- Суп картофельный с мозгами и грибами
- Мясной суп с грибами
- Суп с грибами и жареным мясом
- Суп из куриных потрохов с грибами
- Суп из сушеных грибов с помидорами
- Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом
- Суп грибной с пшеном
- Грибной суп с перловой крупой
- Грибной суп с перловой крупой по-польски
- Суп гороховый с грибами и гренками
- Суп харчо с грибами
- Суп-пюре грибной
- Суп-пюре из белых грибов
- Грибной суп с овощами

- Суп картофельный с солеными грибами
- Рассольник со свежими грибами
- Рассольник московский с белыми грибами
- Рассольник с сушеными грибами
- Рассольник с солеными грибами
- Щи из свежей капусты со свежими грибами
- Щи из свежей капусты с сушеными грибами
- Щи ленивые с грибами
- Щи из квашеной капусты с грибами
- Щи мясные с грибами
- Борщ постный с грибами
- Летний борщ со свежими грибами
- Солянка из свежих грибов
- Солянка из сушеных грибов
- Солянка грибная сборная
- Грибная солянка с мясом
- Грибная солянка с рыбой
- Пельмени с грибами и гречневой кашей
- Окрошка грибная
- Грибной холодник

- Вторые блюда
  - Грибы, жаренные в масле
  - Грибы, жаренные с лимонным соком
  - Грибы с чесноком, запеченные в сыре
  - Грибы, жаренные с луком
  - Грибы жареные
  - Грибы, жаренные с картофелем
  - Грибы-зонтики жареные
  - Лисички жареные
  - Лисички со стручковым перцем
  - Белые грибы с луковой подливкой
  - Трюфели тушеные
  - Грибы, запеченные в соусе
  - Грибы в сметане, запеченные с сыром
  - Рыжики свежие в сметане
  - Сморчки в сметане
  - Сыроежки, жаренные в сметане
  - Грибы сушеные, жаренные в сметане
  - Грибы тушеные
  - Грибы, тушенные с яблоками
  - Тушеные грибы в горчичном соусе
  - Грибы, тушенные в мясном бульоне
  - Грибы, тушенные в сливках

- Грибы, тушенные с картофелем
- Грибы, тушенные с помидорами
- Грибы, тушенные с овощами
- Грибы, тушенные в белом виноградном вине
- Грибы, запеченные с мясом и овощами
- Картофель, фаршированный грибами
- Картофель, запеченный с грибами
- Картофель с грибами по-рижски
- Запеканка картофельная с грибами и мясом
- Соленые грибы, запеченные с картофелем
- Зразы картофельные с сушеными грибами
- Зразы картофельные с солеными грибами
- Яйца с рисом и грибами
- Плов с грибами
- Грибы, запеченные с рисом
- Грибы, запеченные с рисом и помидорами
- Яйца, запеченные с грибами и помидорами
- Грибы, запеченные с яйцом
- Яичница с грибами
- Грибы, запеченные в молочном соусе
- Омлет с грибами
- Зеленый омлет, фаршированный грибами
- Рулет из омлета с грибами
- Пышный грибной омлет
- Пышная грибная запеканка
- Пышная грибная запеканка с белым хлебом
- Грибы с фасолью
- Кабачки с грибным фаршем
- Грибы, жаренные с кабачками
- Перец, фаршированный рисом и грибами
- Грибы с рисом и сыром
- Пышная грибная запеканка с ветчиной и рисом
- Голубцы с грибами и рисом
- Грибы с цветной капустой
- Запеканка из грибов с капустой
- Грибы, запеченные с капустой
- Солянка грибная из свежей капусты
- Солянка грибная с огурцами
- Грибное рагу
- Котлеты из свежих грибов

- Котлеты из сушеных грибов
- Пудинг картофельный с грибами
- Пудинг грибной
- Пудинг грибной с луком
- Запеченное грибное пюре
- Запеканка из вермишели и шампиньонов
- Макароны с грибами и сыром
- Макароны с грибами и говядиной
- Каша гречневая с грибами
- Вареники с грибами
- Блинчики с грибной начинкой
- Суфле из свежих грибов
- Шашлык из сушеных грибов
- Заливное из грибов
- Бигос грибной
- Блинчики грибные с яйцами
- Блины с грибами
- Оладьи из грибов и картофеля
- Пельмени с грибным фаршем
- Пельмени с фаршем из грибов и ветчины
- Начинка для пирога со свежими грибами
- Начинка для пирога с солеными грибами
- Начинка для пирога с сушеными грибами
- Грибная начинка с помидорами
- Грибная начинка с ветчиной и сыром
- Начинка из грибов и капусты

- Соусы
  - Коричневый грибной соус (основной)
  - Светлый грибной соус
  - Белый грибной соус
  - Сметанный соус с грибами
  - Грибной соус с хреном
  - Холодный грибной соус
  - Соус грибной с луком и томатом
  - Соус из свежих шампиньонов с лимонным соком
  - Соус томатный со свежими белыми грибами и чесноком на рыбном бульоне
  - Соус из шампиньонов с вином и сливками
  - Луковый соус с сушеными грибами
  - Соус из свежих грибов с чесноком
  - Сладкий соус из сушеных белых грибов
  - Соус бешамель
  - Соус грибной кисло-сладкий

- Соус с винным уксусом
- Томатный соус с грибами и овощами
- Томатный соус с грибами
- Соус из маринованных грибов с корнишонами
- Соус лимонный с маринованными грибами
- Соус из сморчков
- Соус с оливками и маринованными грибами

- Разное о грибах
- Список литературы

Вадим Арчер
Грибная энциклопедия

© В. Арчер, текст, 2016
© «Центрполиграф», 2016

Что нужно знать о грибах

Что такое грибы

Грибы – про́клятое племя, созданное только для того, чтобы смущать самых талантливых исследователей и приводить в отчаяние молодых ботаников.

Вайян

Наверное, нет человека, который не слышал бы о грибах. Каждому случалось видеть грибы – опенки, лисички, белые, шампиньоны – на магазинных витринах в закатанных крышками банках, у себя в тарелке за праздничным или обеденным столом, солеными или жареными, с лучком и растительным маслом. Многие видели их и в естественной обстановке – в лесу или на лугу, когда ходили по грибы с корзиной, мимоходом сшибая неосторожно высунувшуюся из травы поганку. Тем не менее ученые прошлых веков всерьез полагали, что грибы – это порождение дьявола, созданное, чтобы смущать систематиков.

Почему? Чем же не угодили ученым такие аппетитные на тарелке грибочки? Первые систематики, не задумываясь, относили их к растениям – без рук, без ног, стоит себе на одном месте, не пищит, не ползает, не кусается. Но постепенно выяснилось, что между грибами и растениями больше различий, чем сходства.

Во-первых, грибы имеют гифальное строение, не типичное ни для растений, ни для животных. Наземная часть со шляпкой и ножкой, известная нам как гриб, – это только плодовое тело, предназначенное для размножения. Собственно гриб, или грибница, состоит из тончайших нитей, разрастающихся в субстрате, – гифов, или мицелия. Если сделать срез шляпки или ножки плодового тела гриба и рассмотреть в микроскоп, будет видно, что они состоят из тех же гифов.

Во-вторых, грибы отличаются от растений способом питания. Фотосинтез у грибов отсутствует. Они питаются готовыми органическими веществами, разлагая сложные органические молекулы на простые и всасывая их через оболочку. Клетчатку, например, они разлагают на сахара и аминокислоты. Гифальное строение идеально приспособлено к такому питанию, так как сравнительно небольшая по объему грибница имеет очень большую поверхность всасывания. Для разложения органических молекул у грибов в процессе эволюции развился сложный

ферментный аппарат. Каждый вид гриба приспособлен к своему субстрату и имеет свой набор ферментов для его разложения.

В-третьих, грибы размножаются спорами. Кроме того, они могут размножаться и кусочками гиф, что не характерно для споровых растений. У низших грибов споры образуются путем отделения концевых клеток, у высших они образуются на плодовом теле в специализированных клетках – асках или базидиях. Споры похожи на пыльцу, едва различимую глазом, они очень мелкие и легкие, поэтому переносятся на большие расстояния с водой или ветром. Если условия подходящие, споры прорастают, и гриб приживается на новом месте.

Систематики в конце концов посрамили дьявола, выделив грибы в третье царство, наравне с царствами растений и животных. Может быть, это не такое заметное царство, как первые два, но оно многочисленно и вездесуще. Науке о грибах – микологии – в настоящее время известно более 100 тысяч видов грибов, разделяющихся на 5 классов. Среди них и грибы пенициллловой группы, из которых получают антибиотики, и всевозможные плесени, древесные и пищевые, и паразиты растений – виновники ржавчины и головни у сельскохозяйственных культур, и паразиты животных и человека, вызывающие лишаи и микозы, и дрожжи, без которых не было бы пива, вина, хлеба, квашеной капусты и даже соленых грибов.

Однако нас в первую очередь интересуют грибы, которые можно взять в руки, разломить, понюхать, попробовать на вкус и положить в кастрюлю или на сковороду, если они съедобные. Такие грибы называются шляпочными – это не научное название, а сборное понятие, объединяющее по внешним признакам грибы различных систематических групп. К шляпочным относят не только грибы, имеющие шляпку и ножку, но и с плодовыми телами другой формы, такие как дождевики или рогатики. Научное название этих грибов – макромицеты, то есть крупные грибы. Именно эти грибы растут на радость грибникам в лесах, в парках, на лугах и в других, менее романтичных местах вроде скотных дворов и навозных куч. Они-то и описаны в определителях грибов, ориентированных на массового пользователя.

Где искать грибы

Дедушка, голубчик,
Сделай мне свисток,
Дедушка, найди мне
Беленький грибок…

А.Н. Плещеев

Каждому грибнику интересно знать, какие грибы встречаются в том месте, куда он направился с корзиной. Чаще всего за грибами ходят в лес, и, действительно, там можно найти множество самых разнообразных грибов. Однако каким будет это множество, зависит от типа леса.

Грибы сосновых лесов

Чистые сосновые леса растут на очень бедных песчаных почвах. Состав встречающихся в них видов грибов зависит не столько от географического расположения леса, сколько от его возраста. В молодых сосновых посадках начиная со второго года появляется масленок поздний, растущий в траве между рядами или под отдельно стоящими деревцами. Урожайность масленка возрастает с каждым годом и становится наибольшей, когда возраст посадок достигает 10–15 лет, а затем начинает затухать. Когда посадки вырастают настолько, что в них исчезает трава и почва покрывается слоем опавшей хвои, маслята можно отыскать по бугоркам приподнятой хвои. Масленок поздний обильно плодоносит почти все лето на одних и тех же местах, давая 3–4, а в благоприятные годы 5–6 урожаев в сезон.

Когда сосновые посадки подрастают, на смену масленку позднему появляется другой обильно плодоносящий гриб – зеленушка. Зеленушки растут большими группами, встречаются в молодых, средневозрастных и взрослых сосновых лесах, в низинах посреди густых тенистых сосняков, где их можно обнаружить по слегка приподнятым бугоркам опавшей хвои, и на освещенных солнцем лесных полянах. На равнинных местах в сосновых посадках часто встречается рядовка серая, а также растет сосновая разновидность белого гриба с желто-коричневой шляпкой и сравнительно тонкой, почти цилиндрической ножкой. Белый гриб обычно растет по краю посадок, по небольшим понижениям и канавам, но встречается и среди сосен.

В сосновых посадках, особенно молодых, обильно плодоносит опенок осенний, или настоящий, семьи которого растут вокруг стволов или на пеньках, оставшихся при санитарной расчистке сосен. В молодых и средневозрастных сосняках можно встретить группы рыжиков. Они растут на влажных местах в небольших понижениях, на просеках, лесных прогалинах и опушках, реже – в междурядьях сосен. В конце лета и осенью в таких местах появляется мокруха пурпуровая. Иногда в молодых сосновых посадках можно встретить ежовик пестрый. Этот гриб съедобен в молодом возрасте, старые же грибы становятся жесткими и горьковатыми.

В сырых сосновых лесах, по окраинам поросших сосняком сфагновых болот растут различные моховики и козляк. Здесь же можно встретить масленок болотный, сыроежку болотную, млечник серо-розовый. На влажных местах, среди мха небольшими группами растут различные рядовки. В молодых, средневозрастных и старых сосняках с небольшой примесью березы массово встречаются лисички настоящие, которые плодоносят на одних и тех же местах в течение всего лета. Во взрослых сосняках встречается желчный гриб. Он не ядовит, но очень горький. В молодом возрасте желчный гриб легко принять за белый, поэтому для проверки можно лизнуть кончиком языка мякоть подозрительного гриба.

В сосновых лесах среднего и старшего возраста во множестве появляются различные разновидности сыроежек – желтая, сине-желтая, зеленоватая, болотная, ломкая, душистая. Осенью на умеренно влажных, замшелых местах можно встретить подгруздок черный. В зрелых сосновых лесах встречается польский гриб, а на прогалинах с редкими взрослыми соснами – масленок зернистый. На лесных полянах, опушках, среди изреженного леса растет гриб-зонтик пестрый – один из самых вкусных грибов – и грибзонтик краснеющий – также съедобный и вкусный гриб, особенно в молодом возрасте. По опушкам старых сосновых лесов нередко встречается мухомор серо-розовый – условно съедобный гриб. В сосновых лесах, заросших сорными травами, обильно растут различные виды говорушек, нередко образующих «ведьмины кольца». Большинство из них съедобны, хотя и невысокого качества, но есть и ядовитые.

Из ядовитых грибов в сосняках встречается бледная поганка и мухоморы – пантерный, красный, поганковидный. На пнях, вокруг засохших деревьев большими группами встречается ядовитый ложноопенок серно-желтый.

Сосновый лес даже с небольшой примесью других древесных пород по разнообразию грибов намного богаче чистого соснового

леса. С примесью березы там появляются подберезовики, подосиновики, синяки, сыроежки, волжанки, белянки и другие млечники. Если в сосняке есть примесь осины и дуба, там появляется дубовая форма белого гриба, возрастает разнообразие сыроежек, встречается подгруздок белый, груздь черный и другие виды груздей.

Грибы еловых лесов

В чистых еловых лесах встречается немного разновидностей грибов. В молодых ельниках наравне с рыжиком сосновым можно встретить рыжик еловый, более бледный и тонкий, с морковно-красным млечным соком. Здесь же растут говорушки, нередко образуя «ведьмины круги». В негустых лесах среднего возраста растет еловый белый гриб, как на открытых солнечных полянах, так и в самом ельнике, хотя предпочитает светлые места вдоль опушки леса. Еловые леса предпочитают и некоторые виды сыроежек – синяя и сине-желтая, – растущие группами под взрослыми елями. В зрелых еловых лесах встречается груздь желтый. Он растет небольшими группами на замшелых влажных местах лесных полян, вдоль ручьев и по склонам оврагов. Во второй половине лета под елями, среди вереска и мха можно встретить мокруху еловую.

Из ядовитых грибов в еловых лесах растет мухомор королевский – крупный гриб с оранжево-желтой шляпкой. Во влажных местах очень распространены паутинники, среди которых много несъедобных и ядовитых видов, трудно отличимых от съедобных, поэтому паутинники лучше не трогать. Вдоль ручьев и оврагов, на влажных лужайках, часто рядом с рыжиками, растет ядовитая говорушка красноватая. В лесах, на опушках, на заросших травой прогалинах часто встречается свинушка тонкая, в последнее время отнесенная к ядовитым грибам.

Грибы лиственных лесов

Лиственные леса могут состоять как из одной породы лиственных деревьев – березовые рощи, осинники, дубравы, – так и из смеси пород. Для однородных лиственных лесов характерны виды грибов, живущие в симбиозе с этой породой дерева.

Березовые леса богаты различными грибами. Здесь обильно растут подберезовики, предпочитающие светлые места на опушках, полянах, вдоль дорог, на возвышенностях с изреженными деревьями. Подберезовик болотный растет в замшелых низинах и на поросших березой сфагновых болотах,

вместе с сыроежкой болотной. В светлых и сухих березовых рощах нередко встречается подгруздок белый, растущий обычно группами, образующими широкие дуги – части огромных «ведьминых кругов». Здесь же можно встретить многие разновидности сыроежек – сине-желтую, зеленоватую, пищевую, красивую, ломкую, – а также волнушку розовую и белую, грибы-зонтики, различные виды груздей, рядовок и говорушек. Летом во влажных молодых березняках, на березовых пнях растет опенок летний, а осенью – опенок осенний настоящий.

В светлых, изреженных березовых лесах встречается березовая разновидность белого гриба – крупный, плотный, красивый гриб с буроватой шляпкой. На живой березе растет чага, с давних пор используемая в народной медицине против заболеваний печени, различных воспалений желудка и кишечника. В березовых лесах с плодородной почвой обильно растут валуи. По окраинам заросших березняком болот встречаются поплавки, которые можно отличить от мухоморов по отсутствию кольца на ножке.

Из ядовитых грибов в березняках многочислен мухомор красный и мухомор пантерный, часто встречается и бледная поганка.

В дубовых лесах растет дубовик, синяк, полубелый гриб, каштановый гриб, моховики зеленый и трещиноватый, некоторые разновидности сыроежек. Дубовая разновидность белого гриба встречается по полянам и опушкам дубрав, обычно в старых лесах паркового типа. Из пластинчатых грибов здесь можно встретить млечник темно-бурый, дубовый груздь, а также перечный груздь, растущий большими скоплениями даже в очень затененных местах.

Осенью у основания стволов или на стволах старых дубов вырастает печеночница – мясистый гриб овальной формы, достигающий нескольких килограммов. На корнях старых дубов растет трутовик листоватый или гриб-баран, издали похожий на лежащую овцу. В молодом возрасте этот гриб съедобен.

Из ядовитых грибов для дубрав типичен ложноопенок кирпично-красный, заселяющий дубовые пни.

Чистые осинники обычно бедны грибами, но и для них есть свои характерные виды, такие как подосиновик и осиновый груздь. Здесь можно встретить сыроежку сине-желтую, иногда в больших количествах, и сыроежку невзрачную. Осиновые пни на вырубках – любимое место для поселения вешенки осенней, опенка осеннего и зимнего.

В смешанных лесах лиственных пород растет множество видов грибов. В широколиственных лесах встречаются различные

виды вешенок, трутовиков и опят, подвишенник, сыроежки, белый гриб, полубелый и каштановый грибы. Мелколиственные леса изобилуют подберезовиками, подосиновиками, сыроежками и различными млечниками, среди которых груздь настоящий, желтый, черный, синеющий, валуй, скрипица и многие другие грибы.

Однако особенно богаты разнообразием грибов смешанные лиственно-хвойные леса. В зависимости от состава древесных и кустарниковых пород здесь можно встретить любые грибы, растущие в симбиозе с ними. Для состава грибов в первую очередь имеют значение основные породы деревьев, а также возраст, густота и влажность леса. В сырых лесах с преобладанием березы и осины, с примесью ельника можно ожидать подосиновики, подберезовики, черные грузди и подгруздки, здесь же на вырубках растут опята и вешенки. В светлых, травянистых, умеренно влажных березово-осиновых лесах с плодородной почвой хорошо растут валуи и сыроежки. В сухих сосново-березовых лесах, на мелкосопочнике растут белые, маслята, подберезовики, мелкие млечники, сыроежки, зеленушки и серушки. Весной в таких лесах на светлых, изреженных местах, особенно на старых пожарищах, появляются сморчки и сморчковые шапочки. Во влажных, заболоченных сосново-березовых лесах, на черничниках, на сфагновых болотах растут моховики, козляк, болотные подберезовики, маслята и сыроежки, поплавки и мокрухи.

Для успешного сбора грибов нужно правильно выбирать лес. В сухой сезон, например, будет лучше отправиться за грибами во влажный лес, а в очень сырые сезоны, напротив, лучше предпочесть возвышенные места. Старые, густые, сумрачные леса обычно бедны грибами, как по составу, так и по количеству, а в молодом березнячке, едва переросшем кустарник, может оказаться множество самых различных грибов. В лесах с высокой, густой травой грибов, как правило, мало, поэтому нужно выбирать такие места, чтобы травы было немного и сквозь нее виднелась лесная подстилка.

Начинающему грибнику следует помнить, что большинство грибов предпочитает опушки, поляны, изреженные места, прогреваемые солнцем, и только очень немногие грибы, такие как грузди или дубовики, лезут в чащу и на склоны оврагов. Неопытный грибник может набрать корзину самых разнообразных грибов, не заходя далеко в лес, но нужно хорошо их знать, чтобы оказаться в нужное время в нужном месте и выйти из леса с корзиной полной белых грибов, рыжиков или груздей.

Грибы открытых мест

Грибы растут не только в лесах, но и на лугах, полях, пастбищах, на богатых перегноем местах вблизи жилья. По сравнению с лесами разнообразие грибов здесь невелико, хотя урожай отдельных видов бывает очень обильным. Из грибов, растущих на открытых местах, наиболее известны шампиньоны, которые нередко можно встретить на перегнойных кучах, на огородах, вблизи конюшен, на местах выпаса скота. Шампиньоны предпочитают плодородную почву, появляются после дождей летом и осенью. Известно несколько видов шампиньонов – луговой, полевой, двуспоровый и двукольцовый. Собирая их, нужно быть внимательным, потому что их легко перепутать не только с бледной поганкой, но и с ядовитыми шампиньонами – желтокожим и ложнолуговым.

Менее известны шаровидные грибы – головачи, дождевики и порховки. На пастбищах нередко встречается головач мешковидный и дождевик жемчужный. На лесных опушках, полянах можно встретить дождевик гигантский, плодовые тела которого могут достигать веса 20 и более килограммов. У молодых дождевиков нежная и вкусная мякоть, пригодная для жарения и сушки.

На хорошо унавоженных участках лугов, огородов, парков и садов растут навозники белый и серый. Оба вида съедобны, но нужно помнить, что навозники известны как антиалкогольные грибы, они вызывают рвоту при употреблении вместе со спиртными напитками. Навозники растут очень быстро, за двое суток гриб вырастает, стареет и отмирает, поэтому собирать их нужно молодыми и перерабатывать не позднее, чем через 3–4 часа после сбора.

На лесных полянах, в луговой траве вблизи опушек, в старых парках, на пастбищах встречается гриб-зонтик белый, или полевой. Он съедобен молодым, пока шляпка еще не развернулась и похожа на яйцо.

Почти повсеместно распространен опенок луговой – небольшой, но очень вкусный грибок, образующий на лугах «ведьмины круги», которые видно издали по кольцам более зеленой травы. У нас он мало известен, но очень ценится в европейских странах.

Как собирать грибы

Чтобы не вернуться из леса с пустой корзиной, важно знать, какие грибы растут там и в какие сроки. В каждом типе леса растут свои грибы, причем их состав меняется в зависимости от времени года. Некоторые грибы очень требовательны к своему окружению, как, например, лиственничный масленок, который встречается только под лиственницами, но есть и неприхотливые, растущие повсеместно, в самых разнообразных условиях. Есть грибы, плодоносящие только в определенный, довольно-таки короткий период, такие как весенние сморчки или встречающиеся поздней осенью зеленушки и рядовки. Другие грибы плодоносят на протяжении почти всего грибного сезона – подберезовики, например, или луговые опята можно встретить с конца весны до поздней осени. Для успешной грибной охоты нужно знать не только внешний вид, но и экологические особенности отдельных видов грибов.

Кроме необходимых знаний, для сбора грибов потребуются, конечно, корзина и нож. Настоятельно не рекомендуется собирать грибы в ведра, бидоны и полиэтиленовые пакеты, потому что без доступа воздуха они быстро портятся. По поводу того, как лучше собирать грибы – срезать их ножом или выкручивать из почвы, – нет единого мнения. Одни говорят, что при срезании ножом меньше повреждается грибница, поэтому грибы лучше срезать; другие утверждают, что оставшаяся в земле часть ножки приводит к ее загниванию, поэтому грибы лучше выкручивать. Однако все сходятся на том, что главное – не повредить грибнице.

Наверное, при съеме плодовых тел грибов будет правильным руководствоваться здравым смыслом. Грибы, которые легко отделяются от почвы, – белые, подосиновики, подберезовики – лучше выкручивать. Грибы с ломкой ножкой, например сыроежки или волнушки, можно просто аккуратно сломать у основания, но плотные грибы, крепко сидящие в почве, лучше срезать, потому что они плохо ломаются и вынимаются из почвы с большим куском грунта. Древесные грибы, такие как опята и вешенки, также удобнее срезать ножом, поэтому будет лучше взять его с собой.

Нужно помнить, что мало пользы от аккуратного снимания гриба, если при этом разворошить всю лесную подстилку в его окрестностях, пытаясь найти рядом другие грибы. Ущерб грибнице от этого будет гораздо больше, чем от небрежно сорванного гриба. Тем, кто собирает грибы с палочкой, можно посоветовать: приподняли листву – опустите на место. Не

уподобляйтесь тем животным, которые все за собой оставляют перерытым.

В лес за грибами обычно идут рано утром. Конечно, самим грибам безразлично, когда они окажутся в корзинке, но есть другие причины – опередить остальных грибников, выйти из леса до полуденной жары или до темноты, если зашел слишком далеко или заплутал, успеть переработать грибы в день сбора. Чтобы не заблудиться в лесу, нужно запоминать пройденный маршрут, придерживаться лесных дорог и просек, в ясную погоду ориентироваться по солнцу.

В пасмурную погоду для определения положения севера рекомендуют пользоваться приметами. Например, муравейник обычно стоит с южной стороны дерева, а мох и лишайник растет на его северной стороне. Однако это верно только для однородных лесов без полян и заметно выраженного рельефа. На холмистой местности или рядом с полянами муравейники вполне могут располагаться с той стороны дерева, где теплее и светлее, не обязательно с южной.

По поводу лесных примет можно сказать, что лучше всего север определяет компас, а в наши дни он не дефицит. Однако бесполезны и приметы, и компас, если не знать, в каком направлении выходить из леса, поэтому начинать ориентироваться нужно заранее, а не тогда, когда уже заблудился. Перед входом в лес нужно прикинуть общее направление движения, чтобы приблизительно представлять, куда идти, если забыл обратную дорогу. Поэтому, отправляясь в незнакомый лес, берите с собой компас и пользуйтесь им заблаговременно.

Если в лесу есть система просек, север можно определить по квартальному столбу. Нумерация кварталов располагается так, что участки с меньшими номерами находятся на севере. Ребро квартального столба, находящееся между двумя гранями с наименьшими номерами (угол с меньшей суммой цифр), указывает на север.

Некоторые леса известны как природные очаги энцефалита. Переносчиками энцефалита являются клещи, которые наиболее опасны весной и в первой половине лета. Если известно, что в лесу водятся зараженные энцефалитом клещи, во время хождения по лесу нужно принять меры, чтобы они не заползли под одежду. Волосы желательно накрыть головным убором, концы рукавов и штанин должны плотно прилегать к телу. Одежду и открытые участки кожи следует периодически осматривать и снимать оттуда клещей, а после возвращения из леса нужно раздеться и внимательно осмотреть все тело, нет ли где-нибудь

присосавшихся клещей. Чтобы клещи отцепились, нужно смазать их вазелином или растительным маслом, а затем обязательно сходить к врачу.

Как определить грибы

Порядок грибов хаос есть…

Карл Линней

Для определения шляпочных грибов важен внешний вид и строение плодового тела, потому что грибница находится в почве или древесине и выглядит почти одинаково у большинства видов. Плодовые тела грибов различаются по размерам, форме и окраске, но, как правило, состоят из шляпки, ножки и покрывала. Одни виды имеют все эти части, другие – только шляпку и ножку, у третьих есть только шляпка – нет ни покрывала, ни ножки. Чтобы правильно определить гриб по научному описанию, важно знать строение и основные разновидности этих частей.

Шляпка гриба состоит из мякоти, кожицы и гименофора – органа, производящего споры. У большинства шляпочных грибов он располагается на обращенной к земле части шляпки. Чаще всего гименофор представляет собой массу радиально расположенных пластинок, реже он трубчатый, у отдельных видов шиповатый, складчатый или гладкий. Если шляпка имеет хорошо развитую мякоть, она называется толстомясистой, если слой мякоти тонкий, она называется тонкомясистой. Верхняя поверхность шляпки покрыта кожицей, обычно окрашенной. Окраска может быть самой разнообразной, от незаметных маскировочных оттенков до ярких, предупреждающих. Кожица либо плотно прирастает к шляпке, либо легко отделяется – это тоже признак для систематизации.

У большинства шляпочных грибов ножка присоединена к центру шляпки. Такое положение ножки называется центральным, оно свойственно большей части грибов. Иногда место соединения смещено к одной стороне шляпки и называется эксцентрическим, есть виды с боковым расположением ножки, когда она сдвинута на край шляпки. Такое расположение свойственно видам грибов, растущих на древесине. Совсем нет ножки у некоторых дождевиков и древесных грибов. Как и шляпка, ножка бывает тонкомясистой и толстомясистой.

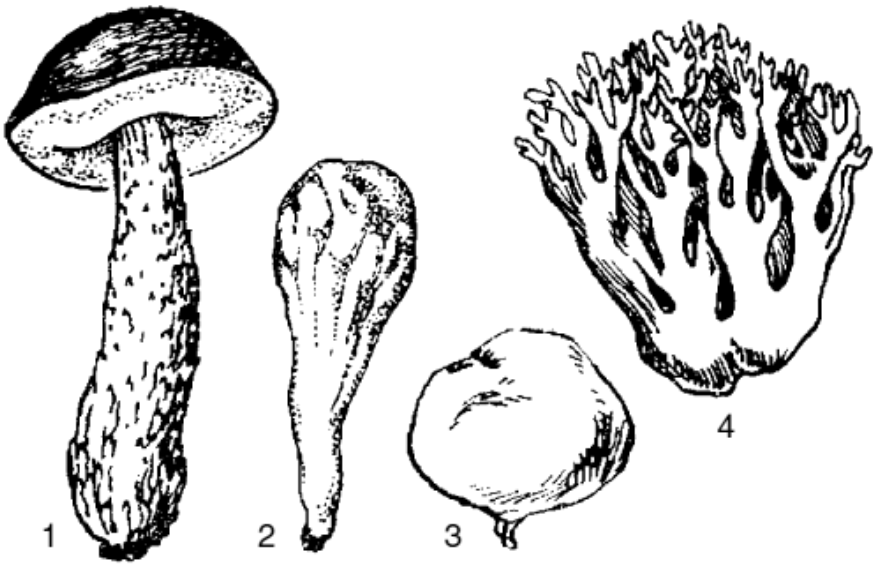
Покрывало бывает общее и частное. Общее покрывало есть сравнительно у немногих грибов, оно полностью окутывает гриб на ранних стадиях развития, а затем остается у основания ножки в виде мешочка, называемого также влагалищем или вольвой. Частное покрывало выглядит как пленка между краем шляпки и верхним концом ножки. Эта пленка защищает гименофор

молодых грибов, пока не созрели споры, а затем разрывается и остается в виде кольца на ножке или лохмотьев на краю шляпки.

Мякоть плодового тела гриба состоит из переплетения гифов и желевидного соединительного вещества между ними. Если это вещество рыхлое, то она мягкая, если плотное – упругая, хрящевидная. Гифы плодовых тел некоторых грибов распадаются на клетки, в этом случае мякоть гриба ломкая и хрупкая. Мякоть обычно окрашена в светлые оттенки, на изломе она может выделять млечный сок или менять цвет в результате взаимодействия поврежденной ткани с воздухом.

Распознавание грибов производится в определенном порядке. Сначала рассматриваются признаки, разграничивающие большие группы грибов, затем более мелкие, и в последнюю очередь признаки, различающие близкие виды. Первым нужно рассматривать внешний вид плодового тела в целом. Формы плодовых грибных тел очень разнообразны, но среди них можно выделить типовые – распростертые, распростерто-отогнутые, лопастные, копытовидные, раковиновидные, булавовидные, кустисто-разветвленные, округлые, звездчатые, гнездовковые, решетчато-лопастные, шляпконожечные. Съедобные разновидности обычно встречаются среди булавовидных, кустисто-разветвленных, шаровидных и общеизвестных шляпконожечных плодовых тел, поэтому остановимся подробнее на том, как они выглядят.

Булавовидные плодовые тела имеют цилиндрическую или утолщенную кверху форму. Они прямостоячие и растут обычно на почве, опавшей листве или отмершей древесине. Они бывают толстыми или тонкими, полыми внутри или сплошными и могут достигать более 20 см в высоту.



Некоторые формы плодовых тел:

1 – шляпконожечные; *2* – булавовидные; *3* – округлые; *4* – кустисто-разветвленные

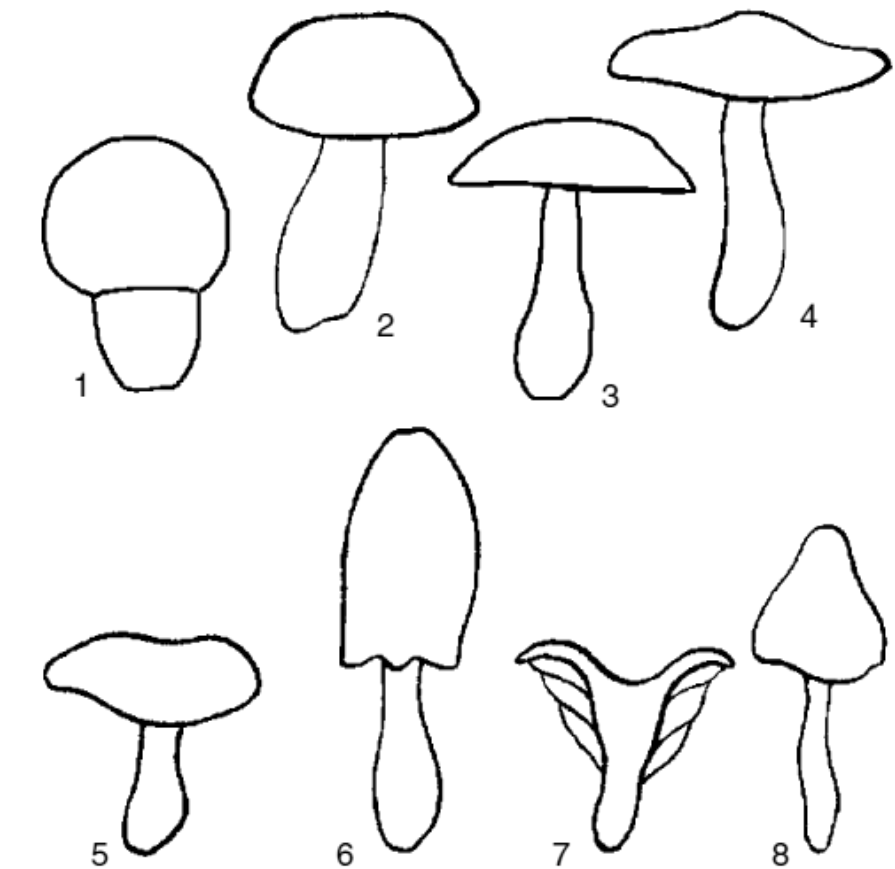
Кустисто-разветвленные плодовые тела выглядят как группы разветвленных выростов, похожие на кораллы. Они могут расти из субстрата пучком или иметь общее основание. Кончики ветвей могут быть прямыми, заостренными, притупленными или в виде закрученных лопастей. У некоторых грибов на этих кончиках есть многочисленные шляпки. В этом случае их называют разветвленно-шляпочными.

Округлые плодовые тела характерны для грибов шарообразной, мешковидной, грушевидной формы, где нет четко выраженной ножки. Сюда же относятся грибы с шарообразной верхней частью и вытянутой нижней, которая в этом случае называется ложной ножкой.

Шляпконожечные плодовые тела – самые распространенные и наиболее известные грибникам. Хотя они весьма разнообразны по форме и размерам, среди них можно условно выделить два основных подтипа. У первых нет резкой границы между шляпкой и ножкой, как, например, у лисичек, у вторых шляпка и ножка имеют резкую границу и обычно хорошо разламываются по ней. Кроме того, к шляпконожечным грибам относятся сморчковые грибы.

Когда тип плодового тела определен, можно приступать к рассмотрению его составных частей – шляпки, ножки и покрывала. Шляпка имеет ряд характерных признаков – это форма, цвет, размер, характер поверхности, особенности мякоти

и гименофора. Чтобы правильно оценить эти признаки, нужно рассмотреть несколько грибов одного вида, желательно разного возраста. Грибы изменчивы, их внешний вид в некоторой степени зависит от места произрастания, от типа леса, от погоды. В затененном лесу, например, шляпка гриба может быть бледнее обычного, а ножка тоньше, на светлых местах гриб вырастает крепким и приземистым, с более темной шляпкой. Кожица, слизистая в условиях сырости, в сухую погоду высыхает, становится гладкой и блестящей.



Формы шляпок плодовых тел:

1 – шаровидная; *2* – полушаровидная; *3* – выпуклая; *4* – плоско-выпуклая; *5* – вдавленная; *6* – яйцевидная; *7* – воронковидная; *8* – колокольчатая

У грибов различают следующие характерные формы шляпок – шаровидная, полушаровидная, выпуклая, плоско-выпуклая, яйцевидная, колокольчатая, вдавленная, воронковидная. Шляпки молодых и зрелых грибов обычно различаются по форме, поэтому

в описании указываются обе разновидности и даже больше, если развитие шляпки проходит несколько стадий. Шляпки молодых грибов, как правило, более округлые, у старых – более плоские и развернутые.

Особенности строения гименофора важны для разграничения больших групп грибов. Гименофор, встречающийся на шляпках, разделяется на гладкий, складчатый, трубчатый, шиповатый и пластинчатый. Есть и грибы, например дождевики, у которых гименофор развивается внутри плодового тела и у зрелых грибов выглядит как мелкий сухой порошок.

Гладкий гименофор характерен для распростертых, булавовидных и кустистых плодовых тел. Складчатый гименофор выглядит как скопление выростов и морщинок, расположенных хаотично или радиально на нижней поверхности плодового тела. Он встречается у распростертых и булавовидных плодовых тел, а также у некоторых шляпконожечных (лисичек).

Шиповатый гименофор встречается у распростертых, кустистых и шляпконожечных плодовых тел. Он располагается на нижней поверхности плодового тела, шипами вниз.

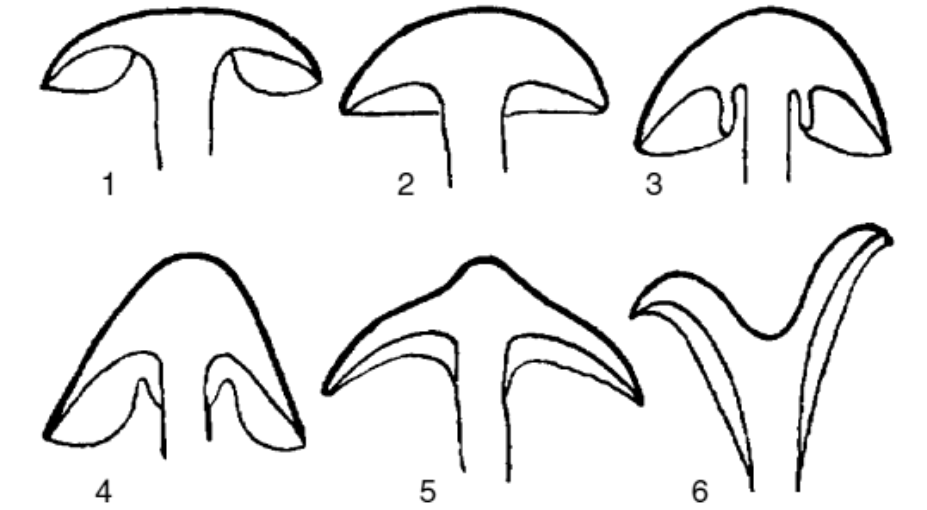
Пористый гименофор бывает у грибов с различными типами плодовых тел и нередко составляет значительную часть шляпки. Он располагается на нижней стороне шляпки, его поры открыты вниз. Обычно это гомогенная масса, в которой располагаются трубочки пор, но есть и грибы, у которых каждая трубочка – это отдельный, не срастающийся с другими цилиндрик. Поры трубчатого гименофора могут сильно различаться по форме и размерам как внутри одного вида, так и у различных видов. Поверхность может быть гладкой или покрытой зубчиками или щетинками.

Пластинчатый гименофор наиболее распространен среди шляпочных грибов. Пластинки выглядят как радиальные выросты ткани шляпки, расположенные на ее нижней части и идущие от места прикрепления ножки к краю шляпки.

Важные признаки для определения гриба – это связь гименофора со шляпкой и ножкой. У большинства пластинчатых грибов гименофор не отделяется от ткани шляпки, у большинства трубчатых, напротив, отделяется легко. Это заметно, если отломить край шляпки. У грибов с легко отделяющимся гименофором между мякотью шляпки и тканью гименофора появляется щель, по которой он легко отделяется от шляпки.

По связи с ножкой гименофор разделяется на свободный, приросший, низбегающий, приросший к хрящевидному выступу. Тип этой связи можно определить, если разрезать гриб вдоль. На разрезе видно, что пластинки или трубки свободного гименофора

не касаются ножки. Приросший гименофор вплотную примыкает к ножке, у низбегающего пластинки или трубки нарастают на ножку и спускаются по ней. Пластинки, приросшие к выступу, срастаются вокруг ножки в хрящевидное кольцо.



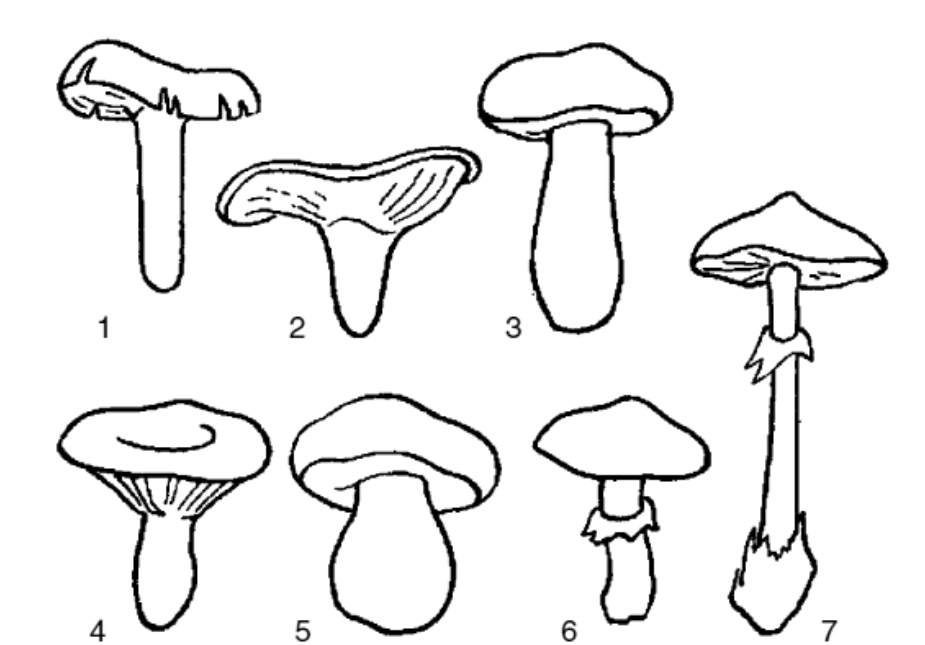
Крепление гименофора:

1 – свободный; *2* – приросший; *3* – приросший к хрящевому выступу; *4–6* – низбегающий

Ножка тоже имеет признаки, используемые при определении грибов. Как упоминалось выше, ножки плодовых тел грибов разделяются на центральные, эксцентрические и боковые по положению относительно шляпки. Кроме того, они различаются по форме – цилиндрические, суженные к основанию, утолщенные к основанию, расширенные в средней части, клубневидные, с кольцом, с влагалищем у основания. На разрезе они бывают плотными, рыхлыми, с полостями различной формы внутри. Мякоть ножки различается по плотности: от деревянистой до рыхлой, ломкой. Важное значение для определения имеют особенности поверхности ножки. Снаружи ножка бывает гладкой, чешуйчатой, волокнистой, опушенной, бархатистой, морщинистой, с сетчатым рисунком, сухой или слизистой, белой или окрашенной.

Наличие или отсутствие покрывала является важным признаком при определении грибов. На зрелых плодовых телах покрывала разрываются, остаются только их следы. От общего покрывала остаются чешуйки на шляпке, кольцо или влагалище у основания ножки. Частное покрывало остается в виде кольца в верхней части ножки, валика на ножке, бахромы или ворсинок по краю шляпки. Среди частных покрывал различаются кожистые и

паутинистые. Паутинистые покрывала состоят из множества переплетенных паутинистых нитей, натянутых между краем шляпки и ножкой, и заметны только у молодых грибов.



Виды форм ножек грибов:

1 – цилиндрическая; *2* – суженная к основанию; *3* – утолщенная к основанию; *4* – расширенная к средней части; *5* – клубневидная; *6* – с кольцом; *7* – с влагалищем у основания

Особенности местообитания грибов также имеют значение для их определения. Многие группы и виды грибов растут только в определенных условиях и на определенном субстрате, например только на древесине одной породы дерева или в определенном типе леса. Это иногда отражается в названии – подосиновик, подберезовик, моховик, – хотя свойственно большинству видов грибов. Распространенность какого-либо вида гриба непосредственно зависит от распространенности субстрата, на котором он произрастает. В описании грибов всегда указываются места их произрастания и сроки плодоношения.

Определение незнакомых грибов – дело непростое и, как можно догадаться, ответственное. Ошибка в определении гриба может привести к отравлению или даже к смерти. В связи с этим нужно напомнить, что собирать следует только хорошо известные виды. Для тех, кто хочет расширить познания в грибах и освоить новые виды, есть несколько правил сбора грибов для определения.

Не стоит набирать слишком много неизвестных видов грибов. Следует ограничиться 3–4 видами, которые в это время плодоносят массово и могут представлять интерес для заготовок. Если видов немного, их легче подробно изучить и запомнить на будущее.

Берите для определения по нескольку грибов, желательно разного возраста. Лучше взять грибы с разных мест, чтобы учесть их природную изменчивость, например со светлых и затененных мест, с сухих и влажных. Гриб нужно брать целиком, с основанием ножки, с остатками покрывала, если оно есть. Кроме того, нужно хорошо запомнить особенности места, с которого были взяты грибы. Это субстрат, на котором они росли, – почва, лесная подстилка, мертвые или живые деревья, – а также породы деревьев и кустарников вокруг места сбора, рельеф, влажность и другие особенности.

Грибы, которые вы хотите определить, нужно положить отдельно от грибов, собранных в пищу, и от других видов взятых для определения грибов. Лучше всего каждый вид завернуть отдельно в бумагу или положить в отдельный пакет.

Для определения некоторых грибов необходимо знать вкус и запах их мякоти. Чтобы определить вкус, нужно только слегка коснуться языком мякоти гриба на разрезе, но ни в коем случае не брать ее в рот и не жевать, тем более не есть.

Определять грибы желательно в день их сбора, потому что внешний вид многих грибов сильно изменяется при хранении.

Нельзя пользоваться различными народными приметами для определения ядовитости грибов. Утверждения, что при варке от ядовитых грибов темнеет лук или чернеет серебряная ложка, ни на чем не основаны и могут привести к несчастью. Самый надежный способ избежать отравлений грибами – это хорошо знать грибы и соблюдать правила их кулинарной обработки.

Описание грибов

Данная книга предназначена для грибников-любителей, поэтому здесь будут рассматриваться только те виды грибов, которые представляют практический интерес, и приведены только те признаки, которые можно определить на глаз. Съедобные и условно съедобные грибы описаны отдельно от ядовитых.

Съедобные и условно съедобные грибы

Белый гриб

Многие определители для грибников-любителей начинаются с белого гриба – общепризнанного царя грибов. Не будем же нарушать традицию. Ученые отмечают, что некоторые грибы превосходят белый и по питательным, и по лечебным свойствам, но тем не менее мечтой каждого грибника остается найти именно белый гриб.

Это крупный гриб, его шляпка достигает 25–30 см в диаметре. Растет в березовых, еловых, сосновых и дубовых лесах, но только в старых. В лесу моложе 50 лет белые грибы искать бесполезно. Белый гриб встречается и одиночно, но чаще группами, поэтому, найдя один гриб, нужно внимательно посмотреть вокруг – поблизости наверняка растет еще несколько. Белые грибы растут на изреженных местах, теплых и хорошо освещенных, на опушках, полянах, лесных прогалинах, нередко там, где много лесных муравейников. Лучшее время для сбора белых грибов, когда они появляются массово, – время колошения злаков, хотя отдельные грибы можно встретить до поздней осени. По месту произрастания различаются четыре разновидности белого гриба – березовый, еловый, сосновый и дубовый.

Березовый белый гриб можно узнать по светло-бурой или желтовато-бурой шляпке и короткой клубневидной ножке. Растет в березовых лесах с начала июля до середины октября.

Еловый белый гриб имеет бурую, красновато-бурую или каштаново-бурую шляпку и длинную ножку. Растет в еловых лесах со второй половины июля до конца августа.

Сосновый белый гриб (боровик) имеет темно-бурую с красноватым оттенком шляпку и короткую толстую ножку. Растет в сосновых лесах с середины июня до середины октября.

Дубовый белый гриб имеет серовато-бурую шляпку и длинную ножку, а также более рыхлую мякоть, чем предыдущие разновидности. Растет в дубравах с начала июля до начала октября.

Шляпка сухая, гладкая, у молодого белого гриба шаровидная, с возрастом становится полушаровидной, иногда плоской. Нижняя трубчатая часть шляпки сначала белая, затем желтая или желто-зеленоватая, с мелкими округлыми порами, занимает от одной до двух третей толщины шляпки. Мякоть белая, плотная, чуть сладковатая на вкус, не изменяющая цвет на изломе или

разрезе, с приятным грибным запахом. Ножка молодого белого гриба клубневидная, плотная, белая, на разрезе не выделяет сок и не чернеет. С возрастом она удлиняется и становится грушевидной или цилиндрической с булавовидным вздутием внизу, на ней заметен мелкий белый сетчатый узор.

Это съедобный гриб первой категории, очень полезен, питателен, с превосходным вкусом. Называется белым, потому что не чернеет на разрезе и при сушке. Используется для варки и жарки, для маринования, сушки и соления. При сушке сохраняет цвет и аромат.

Белый гриб обладает стимулирующими и антибиотическими свойствами, особенно его сосновая разновидность – боровик. Из боровика получают герницин, применяющийся при стенокардии и сердечной недостаточности. Имеются также данные, что в белом грибе содержатся противоопухолевые вещества.

Валуй (кулачок, соплюха)

Нередок в лиственных и смешанных лесах с примесью березы. Растет большими группами с июля по ноябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, у молодых грибов круглая, шаровидная, у зрелых плоско-распростертая, похожая на перевернутое чайное блюдце, с рубчато-полосатым краем, охристо-желтая или желто-бурая, в сырую погоду очень слизистая, в сухую – блестящая. Кожица легко отделяется от мякоти. Мякоть плотная, белая, у старых грибов желтоватая, с резким запахом, жгуче-горькая на вкус.

Пластинки приросшие, сначала кремово-белые, затем желтые или ржаво-желтые с буроватыми пятнами и капельками прозрачной жидкости. Ножка до 10 см длины и до 3 см толщины, иногда утолщенная в средней части, белая, рыхлая, ломкая, полая.

Условно съедобен, третьей категории, используется для засола и маринования. Собирать рекомендуется молодые грибы с нераскрывшейся шляпкой.

Веселка обыкновенная

Растет в лиственных и хвойных лесах, в садах, в кустарниках. Встречается часто, одиночно или небольшими группами, с июля по октябрь.

Молодое плодовое тело яйцевидное или шаровидное, с белой или кремовой мягкой просвечивающей оболочкой. При созревании оболочка разрывается на две-три лопасти и остается в

виде белого или светло-желтого, иногда розового влагалища вокруг ножки, на вершине которой находится шляпка высотой до 5 см. Зрелый гриб имеет сильный, неприятный запах падали.

Шляпка колокольчатая, коричневато-зеленая, ячеисто-морщинистая, покрытая сверху прозрачной слизью. На вершине шляпки есть диск с отверстием посередине.

Ножка цилиндрическая, очень рыхлая, желтоватая, полая, достигает 20 см длины и 4 см толщины. Молодые нераскрывшиеся грибы (в стадии «яйца») съедобны, используются жареными.

Вешенка обыкновенная

Растет на пнях, стволах, на живых ослабленных и сухостойных деревьях различных лиственных пород. Плодоносит с июня до осенних морозов, часто очень большими колониями, срастаясь ножками в пучки.

Шляпка боковая, полукруглая, уховидная или раковинообразная, у молодых с загнутым вниз краем, до 20 см по наибольшему диаметру, тонкомясистая, гладкая, серовато-желтоватая или буроватая, выцветающая до белой. Мякоть белая, мягкая, запах грибной, приятный.

Пластинки нисходящие по ножке, редкие, толстые, белые, желтеющие с возрастом, около ножки с перемычками. Ножка короткая, до 4 см длины и 2 см толщины, скошенная вбок, суженная книзу, в основании волосистая.

Молодой гриб съедобен, четвертой категории. Используется для супов и жарения, в пироги, соленым и маринованным. Можно использовать для приготовления грибного экстракта.

Вешенка осенняя

Растет на пнях и стволах вяза, клена, осины, тополя, липы. Плодоносит в сентябре – октябре, группами, часто срастаясь ножками.

Шляпка однобокая, уховидная, часто вытянутая, языковидная, до 15 см длины и 8 см ширины, серая или серо-бурая, с возрастом становится грязно-охристой. Мякоть белая, рыхлая, без запаха.

Пластинки нисходящие, сначала белые, потом серовато-бурые с грязноватым оттенком. Ножка короткая и толстая, плотная, слегка опушенная. Иногда ножка отсутствует.

Молодой гриб съедобен, четвертой категории. Используется так же, как вешенка обыкновенная.

Вешенка рожковидная

Растет на стволах валежника, на пнях вязов и кленов. Начинает появляться в третьей декаде мая, плодоносит до середины августа, часто большими группами.

Шляпка достигает 12 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, затем воронковидная или рожковидная, белая или желтоватая, у старых грибов темнеющая до светло-коричневой. Мякоть толстая, плотная, белая, приятная на вкус и запах.

Пластинки далеко нисходящие по ножке, белые или слабо-желтоватые, редкие. Ножка размещена по центру или скошенная, белая или палевая.

Молодой гриб съедобен и очень вкусен. Используется вареным и жареным. Особенно хорош для супов, бульонов, соусов, для начинки пирогов и пельменей.

Волнушка белая

Растет в тех же местах, что и волнушка розовая, – в лиственных и смешанных лесах, где есть береза, предпочитает светлые, изреженные места. Очень похожа на волнушку розовую, но мельче и бледнее, ее шляпка белая или розоватая, с едва заметными концентрическими полосами или даже без них. В народе называется белянкой. Мякоть жгуче-горькая, пластинки частые и узкие.

Условно съедобна, второй категории, используется так же, как и волнушка розовая.

Волнушка розовая

Растет в лиственных и смешанных лесах, особенно в изреженных хвойно-березовых молодняках. Многочисленный, широко распространенный гриб, появляется с июня по октябрь, причем двумя слоями. Первый слой волнушек обычно приходится на вторую половину июля, второй начинается с конца августа.

Шляпка до 12 см в диаметре, шерстистая, розовая, розово-красная или оранжево-розовая, с четкими красноватыми концентрическими полосами, у молодого гриба плоская с ямкой в центре, с сильно завернутыми внутрь мохнатыми краями, у зрелого воронковидная, мохнатая по краю, влажная, в сырую погоду слизистая. Мякоть рыхлая, ломкая, розоватая, едкая на вкус. Млечный сок белый, горький.

Пластинки нисходящие по ножке, кремовые или бледно-розовые с желтоватым оттенком, тонкие. Ножка цилиндрическая,

ровная или суженная книзу, ломкая, полая, гладкая, бледно-розовая.

Гриб условно съедобен, второй категории, используется для соления и маринования.

Вольвариелла шелковистая

Растет на стволах валежника лиственных деревьев, преимущественно кленов, ив, тополей. Появляется в конце июля. Встречается редко.

Шляпка вначале заключена в наружное покрывало (вольву), отсюда произошло название гриба. По мере роста гриба вольва разрывается и образует при основании ножки мешковидное влагалище. Молодая шляпка колокольчатая, позднее распростертая, до 20 см в диаметре, чисто-белая, шелковистая. Мякоть толстая, белая, с возрастом желтеющая.

Пластинки свободные, у молодых грибов белые, затем розоватые. Ножка до 15 см длины и до 2 см толщины, в основании вздутая, кверху утонченная, белая, плотная, иногда изогнутая.

Малоизвестный условно съедобный гриб. После отваривания употребляется вареным и жареным (отвар слить!).

Говорушка булавоногая

Растет в широколиственных смешанных и хвойных лесах с примесью березы. Встречается одиночно или небольшими группами с августа по октябрь.

Шляпка до 7 см в диаметре, выпуклая, затем плоская с бугорком в центре, иногда коническая, серая, пепельно-серая или светло-коричневая, гладкая, с завернутым, затем опушенным краем. Мякоть мягкая, светло-серая или пепельно-бурая, со слабым запахом корицы.

Пластинки нисходящие по ножке, белые или кремово-серые, редкие, широкие. Ножка до 10 см длины и до 3 см толщины, булавовидно-утолщенная книзу, одного цвета со шляпкой, продольно-волокнистая, в нижней части опушенная.

Малоизвестный условно съедобный гриб. После предварительного отваривания его можно жарить, солить, мариновать.

Говорушка ворончатая

Растет в лиственных и смешанных лесах, в кустарниках, на

пастбищах с июля по октябрь, одиночно и группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, тонкая, сначала слабо выпуклая, с завернутым краем, затем воронковидная, с тонким извилистым краем, светло-желтоватая, красноватая или буроватая. Мякоть белая, мягкая, с приятным запахом и вкусом.

Пластинки белые, частые, узкие, спускаются далеко на ножку. Ножка до 8 см длины и до 1 см толщины, эластичная, губчатая, одного цвета со шляпкой, в основании слегка утолщенная, с белыми волосками.

Малоизвестный условно съедобный гриб четвертой категории. Используются только шляпки, причем после предварительного отваривания. Этот гриб можно употреблять в пищу жареным и вареным, а также солить и сушить.

Говорушка гигантская

Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, на опушках, пастбищах. Встречается с августа по октябрь, иногда образует «ведьмины кольца».

По внешности гриб напоминает подгруздок белый. Шляпка достигает 30 см в диаметре, но обычно бывает до 10–15 см, вначале выпуклораспростертая, в центре вдавленная, затем воронковидная, с завернутым вниз тонким краем, белоснежная, кремовая или желтоватая, иногда с кофейным оттенком, гладкая, шелковистая или тонкочешуйчатая. Мякоть толстая, плотная, белая, с приятным запахом.

Пластинки нисходящие, одного цвета со шляпкой. Ножка до 8 см длины и до 4 см толщины, плотная, белая.

Малоизвестный условно съедобный гриб четвертой категории. Молодые грибы после отваривания используются вареными (первый отвар слить!), жареными и солеными. Используется также для сушки. Старые грибы слегка горчат.

В говорушке гигантской содержатся антибиотики клитоцибин А и В, убивающие туберкулезные бактерии.

Говорушка душистая (анисовая)

Растет в лиственных и хвойных лесах с августа по октябрь. Встречается редко, одиночно и небольшими группами.

Шляпка небольшая, 5–9 см в диаметре, серовато-зеленая, в центре более яркая, сначала выпуклая, с завернутым краем, потом распростертая, в центре вогнутая, иногда с бугорком. Мякоть грязно-белая или бледно-зеленая, водянистая, с запахом аниса или укропа.

Пластинки нисходящие по ножке, частые, бледно-желтовато-зеленоватые. Ножка до 8 см длины и до 1 см толщины, у основания утолщенная, одного цвета со шляпкой, гладкая, голая.

Малоизвестный условно съедобный гриб четвертой категории. После предварительного отваривания его можно мариновать, а также использовать в свежем виде как приправу для супов.

Говорушка серая

Растет в хвойных и смешанных лесах, особенно в сосновых и еловых молодняках, в садах. Появляется в августе – сентябре, группами, иногда образует «ведьмины круги».

Шляпка до 10–20 см в диаметре, мясистая, выпуклая, с подвернутым вниз краем, затем выпукло-распростертая, с утолщенным центром, серая, по краям более светлая, гладкая, сухая. Мякоть белая, плотная, толстая, приятная на вкус и запах.

Пластинки частые, нисходящие по ножке или приросшие к ней, вначале беловатые, затем желтоватые. Ножка до 12 см длины и до 3 см толщины, в основании утолщенная, плотная, вначале беловатая, затем сероватая, у молодых грибов сплошная, у старых с полостью внутри.

Малоизвестный условно съедобный гриб четвертой категории. Используется вареным, жареным, соленым и маринованным. Пригоден для сушки.

Головач круглый (мешковидный)

Растет в лиственных и смешанных лесах, на лугах, выгонах, на пашне, в садах. Встречается единично или небольшими группами, с мая по сентябрь.

Плодовое тело широкояйцевидное, мешковидное, сверху приплюснутое, суженное к основанию в виде ложной ножки, достигает 16 см высоты и 20 см в поперечнике. Наружная оболочка толстая, шерстистая или бородавчатая, сетчато-растрескивающаяся, сначала белая, затем желтоватая, у старых грибов грязно-коричневая.

Мякоть у молодого гриба белая, затем зеленовато-желтая, в старости становящаяся темно-коричневой.

Гриб съедобен, четвертой категории. Используется молодым, пока мякоть белая, в вареном и жареном виде.

Головач продолговатый

Растет в лесах, на опушках и полянах. Встречается одиночно и группами с конца мая до начала ноября.

Плодовое тело булавовидное или грушевидное, в верхней части утолщенное, головчатое, в нижней цилиндрическое, до 12 см высоты, диаметр головки достигает 5 см, ложной ножки – 3,5 см. Наружная оболочка зернистая или шиповатая, сначала белая, затем кремово-глинистая. Мякоть молодого гриба белая, зрелого – коричнево-оливковая.

Молодой гриб съедобен, четвертой категории.

Используется так же, как и головач круглый.

Горькушка

Распространена во влажных сосновых и смешанных с сосной лесах, в лиственных лесах с подлеском из лещины. Встречается одиночно и небольшими группами с июня по октябрь.

Шляпка до 8 см в диаметре, у молодого гриба слегка выпуклая, с подвернутым краем, позднее воронковидная, с бугорком посередине, сухая, голая, гладкая, красновато-коричневая. Мякоть плотная, буроватая, едкая на вкус. Млечный сок белый, обильный, жгуче-горький, на воздухе не меняет окраску.

Пластинки нисходящие по ножке, разветвленные, сначала желтоватые, затем красновато-буроватые, частые. Ножка до 8 см длины и до 1,5 см толщины, цилиндрическая, ровная, одного цвета со шляпкой или чуть светлее, у зрелых грибов полая.

Гриб условно съедобен, четвертой категории. Пригоден только для солки. Перед засолом необходимо отваривать, чтобы удалить горечь.

Гриб-зонтик белый (полевой)

Растет на лесных полянах, вдоль дорог, в старых парках, на лугах, пастбищах с июля по сентябрь. Встречается небольшими группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, белая, в центре буроватая, мелкочешуйчатая, с растрескивающейся кожицей, сначала округлая, затем постепенно раскрывается до зонтиковидной, хлопьевидно-опушенная по краю. Мякоть тонкая, белая, мягкая, с приятным запахом и вкусом, на изломе не меняет цвет.

Пластинки свободные, белые или кремовые, частые, с ровным краем, образуют вокруг ножки хрящевидный воротничок. Ножка до 10 см длины и до 1 см толщины, белая или буроватая, с подвижным белым кольцом, клубневидная в основании.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используется вареным, жареным и сушеным.

Гриб-зонтик девичий

Растет в сосновых и смешанных лесах, на лугах. Встречается с августа по октябрь.

Шляпка до 7 см в диаметре, сначала яйцевидная, затем конусовидная, у старых грибов зонтиковидная, с бугорком в центре, белая, беловатая или серовато-буроватая, к середине темнее и голая, ближе к краю покрыта белыми волокнистыми чешуйками, сухая, с бахромчатым краем. Мякоть белая, в основании ножки красноватая, с запахом редьки, без особого вкуса.

Пластинки свободные, сросшиеся не доходя до ножки и образующие вокруг нее воротничок, белые с розовым оттенком, с возрастом темнеют. Ножка до 15 см длины и 1 см толщины, суживающаяся кверху, с клубневидным основанием, белая или грязно-белая, полая, волокнистая, с широким, отстающим, подвижным беловатым кольцом.

Съедобен, используется вареным, жареным и сушеным.

Гриб-зонтик краснеющий (лохматый)

Растет в хвойных и лиственных лесах и парках с июня по октябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, яйцевидная, впоследствии раскрывающаяся в зонтик, с бугорком в центре, серовато-бурая или коричневая, в середине темнее, голая, с крупными, широкими коричневыми чешуйками, часто расположенными концентрическими кругами, сухая, волокнистая, трещиноватая. Мякоть белая, на изломе краснеет (особенно мякоть ножки), с приятным запахом, без особого вкуса.

Пластинки свободные, с воротничком вокруг ножки, белые, затем красноватые, широкие, частые, с ровным краем. Ножка до 15 см длины и до 3 см толщины, кверху суженная, с клубневидным основанием, беловатая или красно-коричневая, голая, полая, продольно-волокнистая, с белым или буроватым, широким, отстающим, подвижным кольцом в верхней части.

Съедобен, используется вареным, жареным и сушеным.

Гриб-зонтик пестрый

Растет на песчаных и известковых почвах в изреженных лесах

и кустарниках, на лесных опушках, полянах, вырубках, вдоль дорог, в садах и парках, иногда образует «ведьмины кольца». Появляется с августа по сентябрь.

Шляпка достигает 30 см в диаметре, у молодых грибов яйцевидно-округлая, затем колокольчатая, а у зрелых грибов распростертая, словно зонтик (отсюда и название гриба), в центре с бугорком, беловатая, сероватая или серо-бурая, в середине более темная, с крупными, мягкими коричнево-бурыми чешуйками, легко отделяющимися от кожицы. Мякоть белая, рыхлая, толстая, на изломе не изменяется, без особого запаха, с приятным вкусом.

Пластинки свободные, отделены от ножки воротничком, белые или бледно-кремовые, с возрастом слегка краснеющие, частые, широкие, с ровным краем. Ножка до 35 см длины и до 3 см толщины, с клубневидным основанием, светло-буроватая с темно-бурыми волокнистыми чешуйками, с подвижным широким, беловатым, отстающим двойным кольцом.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используется в молодом возрасте, пока шляпка сохраняет яйцевидную форму. Его можно варить, жарить и сушить для приготовления грибного порошка.

Гигрофор бурый

Встречается группами в хвойных лесах среди мхов и вереска, с конца августа по начало ноября. Шляпка до 6 см в диаметре, оливковая или оливково-коричневая, в центре слегка вдавленная, у молодых с загнутыми вниз краями, липкая, по краю желтоватая. Мякоть белая или желтоватая.

Пластинки нисходящие, толстые, желтые или светло-желтые, восковидные, редкие, у молодых закрыты хлопьевидно-волокнистым покрывалом, впоследствии образующим кольцо на ножке.

Ножка до 10 см длины и 1 см толщины, цилиндрическая, ровная, сплошная, оливково-буроватая, слизистая, с кольцом, которое у старых грибов исчезает.

Малоизвестный съедобный гриб. Используется в вареном, жареном, маринованном и соленом виде.

Груздь дубовый

Растет под дубом и орешником, на богатых гумусом суглинках в период с июля по октябрь. Довольно редок, хотя в отдельные годы встречается большими группами.

Шляпка мясистая, до 15–17 см в диаметре, у молодого гриба плоско-округлая, у зрелого воронковидная, иногда неправильной формы, с волнистым, загнутым вниз краем. Поверхность шляпки голая, желто-оранжевого цвета, с заметными концентрическими зонами.

Мякоть плотная, белая, желтеющая на разрезе. Млечный сок белый, на воздухе не меняет цвет, на вкус очень горький. Пластинки нисходящие по ножке, сначала белые, затем бледно-охристые. Ножка до 10 см длины и 2 см толщины, беловатая с желтоватыми вдавленными пятнами, у взрослых грибов полая.

Условно съедобен, второй категории. Пригоден только для соления.

Груздь желтый

Растет преимущественно в березовых, реже в хвойных лесах. Встречается одиночно или группами с июля по октябрь.

Крупный гриб, внешним видом и размерами похож на груздь настоящий, но отличается от него окраской. Имеет золотисто-желтую шляпку со слабо выраженными темными концентрическими зонами и завернутым вниз мохнатым краем, сначала округло-выпуклую, затем воронковидную.

Мякоть гриба белая, от прикосновения и на изломе желтеющая. При повреждении выделяет белый млечный сок, едкий, в сухую погоду желтеющий на воздухе.

Ножка короткая, книзу суженная, бледно-желтая, с темными пятнами, слизистая.

Условно съедобен, первой категории, идет в засол и для маринования. По вкусу не уступает груздю настоящему.

Груздь настоящий

Растет в березняках и смешанных лесах с примесью березы. Встречается довольно редко, но иногда большими группами, в период с июля по октябрь.

Шляпка крупная, до 20 см в диаметре, у молодых грибов белая, округло-выпуклая, затем воронковидная, с подвернутым вниз мохнатым краем, белая или слегка желтоватая, нередко со слабо заметными водянистыми концентрическими полосами. В сырую погоду она слизистая, за что этот гриб называют «сырым груздем».

Мякоть белая, плотная, ломкая, с пряным запахом. Млечный сок белый, едкий, горький на вкус, на воздухе становится серно-желтым.

Пластинки нисходящие по ножке, белые или кремовые, с желтоватым краем, широкие, редкие. Ножка короткая, толстая, голая, белая, иногда с желтоватыми пятнами, у зрелых грибов внутри полая.

Условно съедобен, первой категории. Используется для соления, реже для маринования. Соленые грузди имеют голубоватый оттенок.

Груздь осиновый

Растет в сырых осиновых и тополевых лесах. Встречается редко, одиночно или группами, с июля по октябрь.

Шляпка до 20 см в диаметре, сначала выпуклая, затем воронковидная, с завернутыми книзу бахромчатыми краями, грязновато-белая с розоватыми или водянистыми концентрическими зонами, в сырую погоду слизистая. Мякоть белая, без заметного запаха и жгучего вкуса. Млечный сок белый, не изменяющийся на воздухе.

Пластинки нисходящие по ножке, беловатые или слегка розоватые, очень частые. Ножка короткая, толстая, плотная, книзу суженная, в верхней части мучнистая, белая или одного цвета со шляпкой.

Условно съедобен, второй категории. Пригоден только для соления.

Груздь перечный

Растет в широколиственных лесах с примесью дуба и березы. Встречается в июле – октябре довольно часто и большими группами.

Весь гриб сначала белый, затем с желтоватым оттенком. Шляпка до 20 см в диаметре, мясистая, плотная, сначала плоская, с завернутым краем, затем воронковидная, матовая, сухая. Мякоть белая, на разрезе становится голубовато-синей, остро-перечного вкуса. Млечный сок обильный, белый, на воздухе голубеет.

Пластинки белые или кремовые, очень частые, узкие, нисходящие по ножке. Ножка короткая, плотная, гладкая, белая, иногда с вдавленными пятнами.

Условно съедобен, четвертой категории. Используется для солки и квашения после отваривания.

Груздь синеющий

Растет под березой и ивой на сыроватых, низменных участках лиственных, хвойных и смешанных лесов. Встречается одиночно или группами с конца июля до середины сентября. Довольно редок.

Его шляпка очень похожа на шляпку груздя настоящего, но желтоватая, с торчащими волосками, по краям мохнатая. Мякоть белая, плотная, на вкус горьковатая, с пряным грибным запахом. Млечный сок белый, на воздухе становится лиловым.

Пластинки частые, узкие, нисходящие по ножке, бледно-желтые. Ножка короткая, толстая, бледно-желтая с пятнами, внутри рыхлая, при созревании полая, от прикосновения синеет.

Условно съедобен, второй категории. Пригоден только для соления. Обладает антибактериальными свойствами.

Груздь черный

Растет в березовых и березово-ольховых лесах, преимущественно на светлых, изреженных, мшистых местах, на опушках, вдоль дорог и вырубок. Довольно редок, но в благоприятные годы встречается большими группами в период с июля по октябрь, до заморозков.

Шляпка мясистая, до 15–17 см в диаметре, плотная, слизистая, у молодых грибов округлая, с углублением посередине, со слабо опушенным, подогнутым книзу краем, у старых грибов воронковидная, оливково-бурого или оливково-черного цвета, со слабо заметными концентрическими зонами.

Мякоть белая, на изломе буреющая, острого вкуса. Млечный сок белый, жгуче-едкий. Пластинки нисходящие по ножке, грязновато-белые или кремовые, позднее желтоватые с мелкими буроватыми пятнами, частые, тонкие. Ножка плотная, у взрослых грибов полая, книзу суженная, буровато-зеленоватая с вдавленными пятнами.

Условно съедобен, третьей категории. Используется для соления. В соленом виде приобретает темно-вишневый или красно-фиолетовый цвет.

Дубовик обыкновенный

Растет во влажных лиственных лесах, на склонах заросших лесом оврагов. Встречается с июля по сентябрь, редко и понемногу, хотя в отдельные сезоны может появляться в заметных количествах в течение всей второй половины лета.

По форме дубовик очень похож на белый гриб. Он имеет желтовато-коричневую, серовато-зеленоватую или горчичного

цвета шляпку. Трубчатый слой в нижней части шляпки красно-коричневый, на разрезе зеленоватый, от прикосновения синеет. Мякоть лимонно-желтая, на разрезе быстро и сильно синеющая.

Ножка толстая, плотная, клубневидная, желтоватая или красноватая с красно-бурым сетчатым рисунком, до 15 см длины.

Это съедобный гриб второй категории, используется в свежем, сушеном, маринованном виде. Блюда из свежего дубовика ароматны и приобретают замечательный золотисто-коричневый цвет.

Дубовик крапчатый

Встречается в тех же лесах, что и дубовик обыкновенный. Внешне похож на него, но отличается более темной шляпкой и бледно-желтой ножкой, где вместо сетчатого рисунка видны красноватые крапинки.

Условно съедобен, перед употреблением отваривается. Используется вареным и жареным.

Дождевик гигантский (лангерманния гигантская)

Растет в лиственных и смешанных лесах, на полях, лугах, пастбищах. Встречается часто, но не обильно, с августа по октябрь.

Плодовое тело шаровидное или яйцевидное, немного приплюснутое, до 50 см в поперечнике. Наружная оболочка очень тонкая, мягкая, гладкая или хлопьевидная, белого или желтоватого цвета, у старых грибов коричневая, напоминает бумагу. Мякоть гриба сначала белая, потом зеленовато-желтая, а в старых грибах оливково-коричневая.

Молодой гриб с чисто-белой мякотью съедобен. Используется вареным и жареным, пригоден для сушки.

Дождевик шиповатый

Растет на почве, иногда на валежнике в лиственных и хвойных лесах, на лугах и пастбищах. Встречается с июня по ноябрь.

Плодовое тело шаровидное или яйцевидное, иногда приплюснутое, с заостренной ложной ножкой, до 8 см высоты и до 4 см ширины. Наружная оболочка тонкая, кремовая, к основанию ножки светло-бурая, покрыта длинными (от 2 до 4 мм) шипиками, напоминающими иголочки. Мякоть у молодого гриба белая, с сильным приятным запахом, не исчезающим при

высушивании, затем становится серой, а у старых грибов – оливково-бурой или коричнево-бурой.

Гриб четвертой категории, съедобен в молодом возрасте, с чисто-белой мякотью. Используется вареным и жареным.

Ежовик желтый

Растет среди мхов в лиственных, хвойных и смешанных лесах. Встречается с июля по октябрь, довольно редко, но иногда обильно.

Шляпка до 12 см в диаметре, оранжево-желтая или желтоватая, мясистая, выпуклая, затем плоская, с вогнутой серединой, обычно неровная, перекошенная, с загнутыми вниз краями. Мякоть шляпки беловато-желтоватая, плотная, с приятным запахом, у старых грибов горчит.

Нижняя поверхность шляпки усеяна короткими желтовато-розовыми, ломкими, легко осыпающимися игольчатыми шипиками, нисходящими на ножку. Ножка короткая, толстая, плотная, светлее шляпки.

Молодой гриб съедобен, четвертой категории. Используется вареным и жареным, а также для сушки, засола и маринования. Старые грибы становятся горькими и в пищу не пригодны.

Ежовик коралловидный

Растет на пнях и стволах лиственных деревьев, в основном на березе и вязе. Встречается довольно часто, с июля по октябрь.

Плодовое тело гриба древовидное или коралловидное. Веточки довольно мясистые, сначала белые, с возрастом желтоватые. Они покрыты шипами, вначале белыми, затем кремовыми с розоватым оттенком. Мякоть молодого гриба белая, зрелого – слегка желтоватая.

Гриб съедобен. Используется вареным, жареным и маринованным.

Ежовик пестрый

Растет в сухих сосновых, реже еловых лесах, на песчаных почвах в августе – сентябре.

Шляпка до 20 см в диаметре, вначале выпуклая, затем плоская или слегка вдавленная, бурая, с крупными темно-бурыми, концентрически расположенными чешуйками. Мякоть сначала беловатая, затем серовато-бурая, плотная, мясистая.

Нижняя поверхность шляпки усеяна серовато-белыми шипами

до 1 см длины, заходящими на ножку. Ножка до 8 см длины, бледно-сероватая.

Молодой гриб съедобен, четвертой категории. Используется вареным и жареным, идет на грибной порошок.

Зеленушка

Растет в хвойных и смешанных, редко в лиственных лесах, на сухих песчаных почвах. Плодоносит с середины августа до поздней осени, нередко большими колониями.

Шляпка до 12 см в диаметре, мясистая, вначале выпуклая, позднее почти плоская, зеленовато-желтоватая, в центре буроватая, мелкочешуйчатая, у молодого гриба клейкая, с волнистым, нередко потрескавшимся краем. Мякоть плотная, белая или бледно-желтоватая.

Пластинки почти не приросшие к ножке, лимонные или зеленовато-желтые, широкие, частые. Ножка короткая, до 5 см длины и до 2 см толщины, почти скрытая в земле, сплошная, одного цвета со шляпкой, гладкая или с мелкими чешуйками.

Съедобен, четвертой категории. Зеленушки жарят, варят, маринуют, реже солят. При отваривании эти грибы зеленеют еще сильнее.

В зеленушке содержатся антикоагулянты – вещества, препятствующие свертыванию крови.

Зеленушка похожа на ядовитую рядовку серно-желтую, но та отличается от зеленушки шляпкой с тонкой мякотью, длинной и тонкой ножкой, а также горьким вкусом и неприятным запахом.

Каштановый гриб

Редко встречающийся гриб, относится к полубелым. Похож на белый, растет на светлых, разреженных участках широколиственных лесов, на песчаных почвах в конце августа – начале сентября.

По сравнению с белым каштановый гриб невелик, диаметр его шляпки не превышает 4–10 см. Шляпка плоско-выпуклая, иногда с загнутыми вверх краями, гладкая, сухая, красновато-бурого или каштанового цвета. Мякоть плотная, белая, на разрезе не меняет цвет, на вкус слегка горчит. Трубчатый слой мелкопористый, белый или желтовато-кремовый. Ножка цилиндрическая, гладкая, красновато-бурая, изнутри полая.

Съедобен, второй категории, используется жареным и вареным, а также для сушки и маринования.

Козляк

Имеет и другие местные названия – болотовик, подорешник, коровик, моховик, бычий масленок. Это связано с тем, что домашний скот любит эти грибы. Козляк растет по окраинам сырых, заросших сосной сфагновых болот, во влажных сосновых лесах, встречается группами или одиночно с июня по ноябрь.

Шляпка до 10–12 см в диаметре, плосковыпуклая, гладкая, истончающаяся к краю, желто-бурая или рыжеватая, нередко неправильной формы. Трубчатый слой буровато-желтый, не отделяется от шляпки, с крупными неровными порами, напоминающими губку. Мякоть беловато-желтоватая, на разрезе слегка краснеет.

Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, одного цвета со шляпкой или чуть светлее, нередко искривленная в нижней части.

Съедобен, четвертой категории, используется жареным и вареным, а также для сушки и маринования.

Козляк обладает сильными антибиотическими свойствами.

Колпак кольчатый

Растет в сыроватых мшистых местах, на подзолистой почве, в хвойных, смешанных и лиственных лесах, особенно в черничниках, с августа по октябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала колокольчатая, позднее плоско-выпуклая, с широким тупым бугорком в центре, желтовато-буроватая с розовым оттенком, с тонким, белым, мучнистым налетом в средней части, нередко с волнистым краем. Мякоть белая, затем желтоватая, с приятным вкусом, без особого запаха.

Пластинки приросшие к ножке, у молодых грибов белые, у зрелых глинисто-бурые или охристо-бурые. Ножка до 10 см длины, до 2 см толщины, белая или желтоватая, с кольцом, слегка утолщенная к основанию. Над кольцом слабочешуйчатая, ниже кольца гладкая, волокнистая.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используется без отваривания свежим, маринованным и соленым.

От мухоморов отличается окраской пластинок. У мухоморов они всегда белые.

Лаковица аметистовая (сиреневая)

Растет в лиственных и смешанных лесах с июля по ноябрь.

Шляпка до 6 см в диаметре, вначале выпуклая, затем

плоская, лиловая или фиолетовая, выцветающая до беловатой, трещиновато-чешуйчатая, с волнисто-изогнутым краем. Мякоть тонкая, плотная, немного светлее шляпки, без заметного запаха.

Пластинки одного цвета со шляпкой, толстые, редкие, приросшие или слегка нисходящие. Ножка до 10 см длины и до 0,5 см толщины, одного цвета со шляпкой, продольно-волокнистая, жесткая, иногда перекрученная, с лиловыми хлопьями у основания.

Гриб съедобен, четвертой категории. Используется вареным и жареным.

Лаковица розовая

Растет в лиственных и хвойных лесах, кустарниках, на сфагновых болотах. Встречается с июля по ноябрь, часто, но не обильно.

Шляпка до 5 см в диаметре, выпуклая или слегка вдавленная, тонко-мясистая, розово-буроватая. Мякоть тонкая, плотная, одного цвета со шляпкой.

Пластинки редкие, толстые, одного цвета со шляпкой, с белым мучнистым налетом. Ножка до 10 см длины и до 1 см толщины, жесткая, продольно-волокнистая, внизу бело-войлочная.

Гриб съедобен, четвертой категории. Используется вареным и жареным.

Лисичка воронковидная

Растет в лиственных, смешанных и хвойных лесах на кислых почвах. Встречается с июля по октябрь, обычно группами.

Весь гриб желтый или желто-оранжевый. Шляпка до 6 см в диаметре, воронковидная, с сильно волнистым или лопастным краем. Мякоть мясистая, плотная, желтоватая.

Нижняя часть шляпки складчатая. Складки разветвленные, напоминают пластинки. Ножка плавно расширяется кверху, граница между ножкой и шляпкой различима. У зрелых грибов в ножке появляется полость, нередко растрескивающаяся наружу в центре шляпки.

Гриб съедобен, используется так же, как лисичка настоящая.

Лисичка настоящая

Широко распространена в смешанных и хвойных лесах, преимущественно сосновых, очень любит зеленый мох. Растет,

как правило, большими скоплениями, почти не бывает червивой. Встречается с июля по октябрь.

Весь гриб яично-желтой или бледно-оранжевой, выцветающей с возрастом окраски. Шляпка до 8 см в диаметре, мясистая, плотная, у молодых грибов выпуклая или плоская, с завернутым краем, у зрелых воронковидная, с сильно волнистым краем. Мякоть гриба желтоватая, сухая, плотная, резиново-упругая, приятная на вкус и запах.

Пластинки складчатые, нисходящие далеко на ножку, разветвленные, толстые, редкие. Ножка плавно расширяется кверху, без различимой границы переходя в шляпку, плотная, желтая, гладкая, до 7 см длины и 3 см толщины, цилиндрическая, сплошная.

Гриб съедобен, третьей категории. Идет в государственные заготовки для консервирования. Используется без предварительной обработки вареным и жареным. Впрок заготавливается в виде отварных консервов (в банках), а также может идти на маринование и засолку (горячим способом).

По содержанию каротина лисичка превосходит все общеизвестные грибы. Кроме каротина, этот гриб содержит много других витаминов и обладает антибактериальными свойствами. В некоторых странах лисичку используют для профилактики раковых заболеваний.

Ложноопенок Кандоля (псатирелла Кандоля)

Растет на земле, на трухлявых пнях, на сухой и обработанной древесине лиственных пород, реже на живых лиственных деревьях. Ложноопенок обычно встречается в садах, в парках, вдоль дорог, обычно большими группами, с мая по октябрь.

Шляпка до 7 см в диаметре, тонкая, немного водянистая, сначала колокольчатая, затем округло-распростертая, с бугорком в центре, растрескивающаяся. Цвет шляпки беловатый, буроватый или охристо-кремовый, край волнистый, часто с белыми, свисающими остатками покрывала. Мякоть тонкая, белая, ломкая, с приятным вкусом, без особого запаха.

Пластинки сначала серовато-розовые или серо-фиолетовые с более светлым краем, позднее темно-коричневые.

Ножка гриба до 10 см длины и до 0,8 см толщины, часто изогнутая, полая, цилиндрическая, волокнистая, слегка утолщенная в нижней части, белая или кремовая, сверху пушистая, без кольца.

Гриб съедобен. Используется вареным и жареным.

Масленок зернистый

Встречается реже, чем масленок поздний, с июля по сентябрь. Растет в молодых сосновых лесах и посадках, часто на полянах, предпочитает известковые почвы.

Шляпка до 10 см в диаметре, гладкая, желто-охристая или желто-бурая, менее слизистая, чем у масленка позднего. Трубчатый слой у молодых грибов белый или светло-желтый, у старых серно-желтый. В отличие от масленка позднего он не прикрыт пленкой, поэтому на ножках подросших грибов нет кольца.

Ножка цилиндрическая, желтоватая, зернистая, на изломе цвета не меняет.

Съедобен, второй категории, используется в пищу жареным, вареным, маринованным.

Масленок лиственничный

Растет в лиственницах, особенно в молодых посадках, с июля по сентябрь. Встречается обычно группами в пределах корневой системы дерева.

Шляпка мясистая, выпуклая, лимонно-желтая, слизистая, в сухую погоду блестящая, до 15 см в диаметре. Трубчатый слой желтовато-серый, прикрыт пленкой, по мере роста гриба образующей кольцо вокруг ножки. Мякоть светло-желтая, на изломе не меняет цвет или слегка розовеет.

Ножка цилиндрическая, ровная, до 8 см длины, 1–2 см толщины, над кольцом желтая, ниже кольца буроватая.

Съедобен, второй категории, используется в пищу жареным, вареным, маринованным. Перед употреблением кожица со шляпки удаляется.

Масленок перечный (перечный гриб)

Растет в хвойных лесах, чаще в сосновых.

Встречается с июля по сентябрь.

Шляпка 2–7 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоская, клейкая, в сухую погоду блестящая, желто-коричневая или оранжево-коричневая, с неотделяющейся кожицей. Трубчатый слой приросший или нисходящий, коричнево-красного или ржаво-коричневого цвета, с крупными порами. Мякоть желтая, жгучая на вкус.

Ножка цилиндрическая или сужающаяся к основанию, до 1 см толщины, одного цвета со шляпкой или светлее, голая, гладкая,

без полости внутри.

Съедобен, используется и как приправа, с приятным перечным вкусом.

Масленок поздний (настоящий)

Широко распространен, любит светлые места. Растет в сосновом молодняке, на опушках, вдоль дорог и сосновых лесополос, на пожарищах и местах костров, обычно большими группами, встречается с июня по октябрь. Обильно вырастает после теплых дождей. Массовое появление маслят бывает в среднем до трех раз за лето, а в благоприятные годы до 5–7 раз.

Шляпка молодого гриба выпуклая, позднее почти плоская, с бугорком в центре, иногда с загнутыми кверху краями, гладкая, в сырую погоду слизистая, в сухую – блестящая. Окраска желто-коричневая или шоколадно-бурая, иногда с фиолетовым оттенком. Мякоть у молодых грибов плотная, у старых водянистая, белая или слегка желтоватая, на изломе цвета не меняет. Кожица шляпки легко отделяется от мякоти. Запах гриба терпкий, приятный.

Трубчатый слой мелкопористый, кремовый или зеленовато-желтый, у молодых грибов закрыт белой пленкой, во влажную погоду на нем бывают капли белой жидкости. По мере роста гриба пленка отрывается от краев шляпки и образует на ножке кольцо, вначале белое, затем грязно-фиолетовое. Ножка цилиндрическая, до 10 см длины и 1–1,5 см толщины, сплошная, над кольцом белая, ниже кольца бледно-желтоватая, с мелкими бородавочками.

Съедобен, второй категории, используется для варки, жарки и маринования. Перед приготовлением кожицу со шляпки нужно снять. Для этого грибы в дуршлаге можно опустить на пять минут в кипящую воду, а затем облить холодной водой, и после этого кожица легко снимается. Сушить масленок не рекомендуется, потому что он при сушке теряет вкусовые качества.

Масленок серый

Растет в молодых сосняках, лиственничных лесах, часто большими группами в период с июля по сентябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, подушковидная, светло-серая или серо-бурая, слизистая. Мякоть белая, водянистая. Трубчатый слой серовато-белый или серовато-бурый, с широкими трубочками, спускается на ножку. Ножка до 8 см длины и до 1–2 см толщины, с белым войлочным, рано исчезающим кольцом.

Съедобен, третьей категории, используется в пищу жареным, вареным, маринованным.

Млечник блеклый

Растет в сырых березовых и смешанных с березой лесах. Встречается часто, местами обильно с августа по октябрь.

Внешне похож на серушку, но несколько меньше и тоньше, шляпка сиренево-серая или коричнево-серая, без концентрических зон, влажная, липкая. Мякоть беловатая или сероватая, едкая на вкус. Млечный сок белый, на воздухе становится оливково-серым.

Пластинки нисходящие по ножке, очень частые, у молодых грибов беловатые, у зрелых желтовато-кремовые, при надавливании сереющие. Ножка до 11 см длины и до 2 см толщины, полая, гладкая, чуть бледнее шляпки.

Гриб условно съедобен, третьей категории.

После отваривания пригоден для засола.

Млечник обыкновенный (гладыш, ольшанка)

Растет в лиственных и хвойных лесах, во влажных местах, среди мхов. Встречается часто и обильно с августа по ноябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, плоская, с небольшой выемкой в центре, слизистая, гладкая. Окраска изменчива, у молодых грибов свинцово-серая или фиолетово-серая, у зрелых серо-красновато-желтая, с едва заметными концентрическими зонами или без них. Мякоть белая или слегка кремовая, мягкая. Млечный сок белый, на воздухе становится желтоватым, очень горький, с неприятным запахом.

Пластинки нисходящие по ножке или приросшие к ней, тонкие, вначале желтоватые, затем розовато-кремовые с ржавыми пятнами. Ножка до 8 см длины и до 3 см толщины, полая, гладкая, клейкая, одного цвета со шляпкой или чуть светлее.

Гриб условно съедобен, второй категории, используется только для солки. Перед засолом его нужно вымочить, а затем слегка отварить или ошпарить кипятком для удаления горечи. Соленые грибы приобретают желтый цвет.

Млечник серый (серушка)

Растет в смешанных лесах с березой и осиной, на супесчаных и суглинистых почвах, в сыроватых низменных местах. Встречается с июля по ноябрь, обычно многочисленными

группами.

Шляпка серушки сравнительно невелика – 5–10 см в диаметре, мясистая, плотная, матовая, сухая, у молодых грибов выпуклая, с подвернутым краем, у зрелых воронковидная, серовато-фиолетового цвета со свинцовым оттенком, с заметными темными концентрическими полосами. Мякоть белая, плотная, млечный сок водянистого или белого цвета, не изменяющийся на воздухе, на вкус очень едкий.

Пластинки нисходящие по ножке, редкие, часто извилистые, бледно-желтые. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 2 см, светло-серая, иногда вздутая, у зрелых грибов полая.

Условно съедобен, третьей категории, используется для засола.

Мокруха еловая

Растет в еловых лесах, среди вереска и мха.

Встречается с июля по сентябрь.

Шляпка до 12 см в диаметре, толстая, гладкая, сначала выпуклая, с завернутым краем, затем распростертая, слегка вдавленная в центре, серовато-бурая или темно-коричневая, покрытая толстым слоем слизи. У молодых грибов края шляпки соединены с ножкой тонким паутинистым покрывалом, которое позднее образует тонкое, неровное, едва заметное кольцо. Мякоть плотная, белая, у старых грибов сероватая, в основании ножки желтоватая.

Пластинки нисходящие, толстые, редкие, слизистые, сначала буроватые, затем серые или пурпурно-коричневые, иногда с черными пятнами, у старых грибов почти черные. Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, цилиндрическая, слизистая, гладкая, белая, иногда с черными чешуйками, в основании ярко-желтая, с рано исчезающим кольцом.

Гриб условно съедобен, четвертой категории. Используется вареным, жареным, соленым, маринованным. Перед приготовлением его нужно отварить и слить воду.

Обладает сильными антибактериальными свойствами.

Мокруха пурпуровая

Растет в сосновых лесах, особенно в молодых посадках. Встречается с июля по октябрь.

Шляпка до 12 см в диаметре, у молодых грибов конически-округлая, края соединены с ножкой тонким паутинистым покрывалом. У зрелых грибов шляпка распростертая или плоско-

выпуклая, часто с бугорком, слабо слизистая, мясистая, красновато-коричневая, медно-коричневая или буровато-красная, выцветающая с возрастом. Мякоть оранжево-буроватая.

Пластинки нисходящие, редкие, толстые, вначале светло-серовато-желтоватые, затем пурпурно-бурые. Ножка до 8 см длины и до 2 см толщины, цилиндрическая, к основанию суженная, сплошная, буровато-оранжевого цвета.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используется вареным, жареным, соленым, маринованным, сушеным. При отваривании чернеет.

Мокруха розовая

Растет в хвойных, преимущественно сосновых лесах в августе – сентябре. Встречается редко.

Шляпка до 6 см в диаметре, выпуклая, слизистая, розовая, выцветающая. Мякоть белая, под кожицей и в основании ножки светло-розовая.

Пластинки нисходящие, толстые, редкие, у молодых грибов светло-серо-оливковые, у старых почти черные. Ножка до 6 см длины и до 1 см толщины, к основанию суженная, плотная, вверху розовато-белая, в основании бурая, слизистая.

Малоизвестный условно съедобный гриб четвертой категории. Употребляется для супов и жаркого после отваривания.

Моховик желто-бурый

Широко распространен, встречается часто и обильно, одиночно и группами с июня по октябрь. Растет в сосновых лесах на песчаных и торфянисто-песчаных почвах, в сухие годы – на кочках и по краю заболоченных сосняков.

Шляпка до 10 см в диаметре, выпуклая, иногда плоская, темно-желтая или охристо-бурая, бархатистая, в сырую погоду слизистая, с плохо отделяющейся кожицей. Трубчатый слой у молодого гриба тускло-желтый, затем желто-оливковый с мелкими неровными порами. Мякоть плотная, желтая, на разрезе слегка синеет.

Ножка до 8 см длины, относительно короткая, ровная, цилиндрическая, сплошная, бледно-желтая, иногда с буроватым оттенком.

Съедобен, третьей категории, употребляется в пищу вареным, жареным и маринованным.

Моховик зеленый

Растет в лиственных и хвойных лесах, в кустарниках, на замшелых изреженных участках леса, предпочитает светлые места – обочины дорог, канав, опушки, края заболоченных участков. Встречается с июня по ноябрь, часто, но не обильно.

Шляпка до 15 см в диаметре, выпуклая, мясистая, бархатистая, сухая, иногда в мелких трещинах, оливково-бурая или желтовато-оливковая. Трубчатый слой, приросший к ножке, крупнопористый, у молодых грибов желтый, позднее зеленоватый. Мякоть рыхлая, светло-желтая, на разрезе слегка синеет.

Ножка ровная, цилиндрическая, плотная, желтая, иногда с красноватым оттенком.

Съедобен, третьей категории, используется для варки, жарки, сушки и маринования.

Моховик красный

Растет в лиственных лесах и кустарниках, по обочинам дорог и канав в августе – сентябре. Встречается редко.

От предыдущих разновидностей отличается розовато-пурпурной окраской шляпки и красновато-розовой окраской нижней части ножки. Трубчатый слой у молодых грибов золотисто-желтый, у старых – оливково-желтый, от надавливания синеет.

Съедобен, четвертой категории, используется для варки, жарки, сушки и маринования.

Моховик пестрый

Растет преимущественно в лиственных и смешанных лесах, встречается с августа по октябрь.

Шляпка диаметром до 10 см, выпуклая, мясистая, сухая, войлочная, светло-бурая или коричневая, растрескивающаяся. В трещинах и местах повреждений красноватая. Мякоть рыхлая, желтовато-беловатая, на разрезе слегка синеет, затем краснеет. Трубочки у молодых грибов бледно-желтые, у старых зеленоватые, поры широкие, угловатые. Ножка длиной до 9 см, толщиной до 1–1,5 см, ровная, цилиндрическая, иногда суженная книзу, сплошная, светло-желтая или желто-бурая, иногда красноватая, от нажима синеет.

Съедобен, третьей категории, используется для варки, жарки и маринования, реже для сушки.

Мухомор серо-розовый

Встречается в лиственных и смешанных лесах на гумусовых почвах с июля до октября, одиночно и небольшими группами.

Шляпка до 12 см в диаметре, грязновато-красноватая или серо-розовая, покрыта грязно-серыми хлопьями, вначале округло-яйцевидная, затем распростертая, в сырую погоду слизистая. Мякоть белая, на изломе и в местах червоточин краснеет.

Пластинки свободные, белые, у взрослых грибов слегка краснеющие, пятнистые. Ножка до 15 см длины и до 3 см толщины, в основании клубневидно утолщенная, сначала белая, затем красноватая с кольцом. Кольцо свисающее, белое, широкое, пленчатое, сверху полосатое, внизу с розоватыми волокнами. Влагалище приросшее к основанию ножки в виде концентрических складок.

Гриб съедобен, четвертой категории. Используется для супов и жаркого. Его можно использовать в пищу только при полной уверенности в правильном определении гриба.

Мухомор серо-розовый можно спутать с очень ядовитым мухомором пантерным. У мухомора пантерного мякоть и пластинки никогда не краснеют, а кольцо не бывает полосатым или рубчатым.

Навозник белый (лохматый)

Растет небольшими группами на унавоженных почвах, на лугах, пастбищах, огородах, в заброшенных парниках, на цветочных клумбах, газонах, в подвалах, у навозных и компостных куч, на богатых перегноем местах. Встречается часто, небольшими группами, с мая по октябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, у молодого гриба удлиненно-яйцевидная, позднее колокольчатая, белая, на верхушке буроватая или охристая, с широкими, желтоватыми, концентрически расположенными чешуйками, с лохматым краем. Мякоть белая, темнеющая, тонкая, хрупкая. Пластинки свободные, широкие, частые, сначала белые, при созревании розовеют, затем темнеют и становятся черными. Ножка цилиндрическая, до 15 см длины и до 3 см толщины, в основании утолщенная, с мешковидным влагалищем, белая, продольно-волокнистая, с белым, узким, подвижным, быстро исчезающим кольцом.

При созревании шляпка гриба вместе с пластинками расплывается в черную жидкость, содержащую споры, которая постепенно капает с краев шляпки.

Гриб съедобен только в молодом возрасте, пока его пластинки чисто-белые. При малейшем потемнении пластинок использовать в пищу навозник нельзя. После сбора его нужно готовить сразу же – он не выдерживает даже непродолжительного хранения.

Молодые грибы можно варить, жарить, мариновать и сушить, но при употреблении их в пищу нельзя пить спиртные напитки – это может вызвать отравление. За это свойство навозники белый и серый даже используются как антиалкогольные средства.

Навозник серый

Этот гриб растет на унавоженных, богатых перегноем почвах, на полях, огородах, в садах, на свалках, у конюшен, навозных и компостных куч, в лесу на вырубках, около древесных стволов и пней лиственных пород. Встречается часто, большими группами, с мая по октябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, серая или серовато-коричневая, с бурыми мелкими чешуйками, в центре более темная, радиально-рубчатая, у молодого гриба яйцевидная, затем широколоколокольчатая, с растрескивающимся краем. Мякоть белая, быстро темнеющая, тонкая, хрупкая, с приятным запахом, сладковатая на вкус.

Пластинки свободные, широкие, у молодых грибов белые, затем темно-бурые, у старых грибов черные. Ножка белая, в основании слегка буроватая, гладкая, цилиндрическая, до 20 см длины и 3 см толщины, с белым, быстро исчезающим кольцом. При созревании шляпка и пластинки гриба расползаются в черную жидкость.

Гриб съедобен только в молодом возрасте, до потемнения пластинок. Используется в пищу вареным, жареным и маринованным. Как и навозник белый, его нельзя употреблять вместе с алкогольными напитками.

Олений гриб (плютей олений)

Растет на пнях, на гниющей древесине лиственных и хвойных деревьев с июня по октябрь, одиночно или небольшими группами в 2–3 гриба.

Шляпка до 12 см в диаметре, блестящая, сухая или слабо слизистая, продольно-волокнистая, у молодых грибов колокольчатая, у зрелых – распростертая. Окраска шляпки изменчива – серая, серо-бурая, каштаново– или желто-коричневая, темно-бурая. Мякоть белая, мягкая, с приятным

запахом и вкусом.

Пластинки свободные (не прикрепленные к ножке), широкие, частые, сначала белые, затем красновато-мясного цвета. Ножка до 10 см длины и до 1,5 см толщины, цилиндрическая или слегка расширенная к основанию, белая или буроватая, иногда с темными хлопьевидными волокнами, плотная, продольно-волокнистая.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используется в суп без предварительного отваривания. Его можно солить, мариновать и сушить для приготовления грибного порошка.

Опенок зимний

Растет большими тесными группами на отмирающих деревьях и пнях различных лиственных пород. Встречается на вязе, ильме, реже на иве, тополе, осине, липе. Плодоносит обычно поздней осенью, в конце сентября или в начале октября. Растет даже после выпадения снега, до устойчивых морозов.

Шляпка небольшая, от 2 до 10 см в диаметре, медово-желтого или ржаво-желтого цвета, в центре более темная, буроватая, тонкомясистая, голая, гладкая, липкая, при подсыхании блестящая, у молодого гриба плоско-выпуклая, у зрелого – почти плоская. Мякоть желтоватая или кремовая, слегка водянистая, с приятным вкусом и запахом.

Пластинки светло-желтые или кремовые, с возрастом темнеющие, редкие, широкие, слабо прикрепленные к ножке. Ножка цилиндрическая, до 10 см длины и до 1 см толщины, упругая, плотная, внизу бархатистая, темно-коричневая до черного, вверху светлая, желтоватая.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используются шляпки и верхние части ножек молодых грибов в жареном, вареном, сушеном, маринованном и соленом виде.

Опенок зимний можно выращивать искусственно на древесине или опилках.

Опенок летний

Растет на пнях, сухостойных стволах и в дуплах лиственных (реже хвойных) пород с июня по октябрь. Встречается большими колониями.

Шляпка до 7 см в диаметре, тонкомясистая, сначала выпуклая, затянутая снизу паутинистым покрывалом, затем плоско-выпуклая, у старых грибов распростертая, с бугорком в

центре, охряно-желтая, желто-бурая или рыжевато-коричневая, иногда с концентрическими, водянистыми, просвечивающими полосами по краю, в центре более светлая. Мякоть гриба буроватая, водянистая, с приятным вкусом и запахом влажной древесины.

Пластинки слегка нисходящие по ножке или приросшие к ней, у молодых грибов беловатые, у зрелых ржаво-коричневые. Ножка до 8 см длины и до 1 см толщины, цилиндрическая, зауженная к основанию, часто изогнутая, полая, коричневая, с чешуйчатым кольцом. Над кольцом беловатая или кремовая, голая, ниже кольца темно-бурая, чешуйчатая.

Съедобен, четвертой категории. Употребляется только шляпка, так как ножки очень жесткие. Используется без отваривания для супов, жарения, соления и маринования. Это один из немногих грибов, которые разводятся искусственно для продажи.

В лесу его можно перепутать с ядовитым опенком серно-желтым. Тот отличается более яркой серно-желтой окраской и ярко-желтым, у старых грибов зеленоватым оттенком пластинок.

Опенок луговой

Растет на дерновой почве на лугах, выгонах, пастбищах, в лесу, на полянах, опушках, вдоль дорог, нередко образует «ведьмины круги». Встречается с конца мая до начала ноября. Старые плодовые тела лугового опенка не сгнивают, а засыхают – за это свойство его относят к негниючникам.

Шляпка до 5 см в диаметре, у молодых грибов конусовидно-выпуклая, у зрелых плоская, с тупым бугорком в центре, кремовая, серовато-желтая или охристо-желтая, с волнисто-изогнутым краем, голая, гладкая, в сырую погоду липкая. Мякоть тонкая, кремовая, с приятным грибным запахом.

Пластинки широкие, редкие, светло-палевые. Ножка до 7 см длины и до 0,8 см толщины, цилиндрическая, волокнистая, плотная, палевая с белым мучнистым налетом.

Гриб съедобен. Используется вареным и жареным, а также для сушки, солки и маринования.

Опенок осенний (настоящий)

Растет на пнях, на живых и валежных стволах, корневых лапах лиственных и хвойных деревьев. Появляется в конце августа или в начале сентября и плодоносит до устойчивых осенних морозов, большими колониями.

Шляпка до 10–15 см в диаметре, вначале выпуклая, почти шаровидная, затем плоская, с бугорком в центре. Края шляпки сначала завернуты внутрь, затем расправляются наподобие зонтика. Кожица буроватая, серо-коричневая или желто-коричневая, чешуйчатая, в центре более темная. Мякоть тонкомясистая, белая, с приятным грибным запахом.

Пластинки нисходящие, желтовато-белые, у старых грибов с ржавыми пятнами. Ножка до 15 см длины и 1,5 см толщины, цилиндрическая, с перепончатым кольцом в верхней части, упругая, под шляпкой светлая, в нижней части коричневатая.

Общеизвестный съедобный гриб третьей категории. Используются только шляпки в вареном, жареном, соленом, маринованном и сушеном виде. Солить можно только после отваривания. Из размолотых пучков грибницы осеннего опенка изготовляют белковый хлеб для диабетиков.

Паутинник желтый

Растет в лиственных и хвойных лесах. Чаще всего встречается в березняках в августе – сентябре, одиночно и большими группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, у молодых грибов округлая, у зрелых выпуклая или слегка уплощенная, желтовато-бурая или охристая, во влажную погоду слизистая, в центре слегка чешуйчатая, по краю блестящая. Края шляпки соединены с ножкой паутинистым покрывалом. Мякоть толстая, беловатая или буроватая, с приятным запахом и вкусом.

Пластинки приросшие к ножке, сначала беловатые, затем сиреневые или серовато-голубоватые, у старых грибов – светло-глинистые или коричневые, широкие, с неровными зубчатыми краями. Ножка до 12 см длины и до 2 см толщины, плотная, цилиндрическая с клубневидным вздутием в основании, желтовато-беловатая, с несколькими темными чешуйчатыми поясками, оставшимися от паутинистого покрывала.

Малоизвестный съедобный гриб. Используется вареным и жареным, соленым, маринованным.

Паутинник прямой

Растет в лиственных и хвойных лесах, чаще всего в осинниках с июня по октябрь. Встречается довольно редко, одиночно и небольшими группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоская, иногда с притупленным бугорком в центре, охристо-

бурая, слизистая, клейкая, при высыхании блестящая. Мякоть белая.

Пластинки приросшие к ножке, частые, у молодых грибов голубовато-сероватые, у старых глинисто-коричневые. Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, цилиндрическая, сплошная, с несколькими коричневыми поясками, оставшимися от паутинистого покрывала.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Используется после отваривания вареным и жареным, соленым, маринованным.

Печеночница обыкновенная

Растет на свежих дубовых пнях и на живых старых дубах, чаще всего в дуплах, у основания стволов. Встречается редко, появляется во второй половине июля и плодоносит до первых заморозков.

Плодовое тело сидячее или с короткой боковой ножкой. Молодой гриб похож на сырую печенку, отчего, видимо, и произошло его название. Плодовые тела печеночницы могут достигать 30 см в диаметре и весить более 15 кг.

Шляпки одиночные или сросшиеся основаниями по 2–3 лопасти, желвакообразные, с возрастом становятся языкообразно вытянутыми. Верх шляпок красновато-бурый. В молодом виде плодовые тела сочные, мясистые, при старении становятся жесткими и грубоволокнистыми. Мякоть толстая, пропитана красноватым соком. На разрезе виден мраморный рисунок от радиальных белых прожилок.

Трубчатый слой нижней стороны состоит из отдельных трубочек длиной до 1,5 см. Цвет трубочек желтоватый, позднее буровато-рыжий. Ножка боковая, короткая и толстая, красно-бурая, с пучком волокон при основании.

Съедобен, четвертой категории. В пищу используются молодые плодовые тела, жареными и маринованными. Для супов печеночница не годится из-за кислого вкуса.

Подберезовик

Подберезовик, березовик, черныш, подгреб, черный гриб, серый гриб, колосовик, обабок, бабка, подбабок – уже по такому изобилию названий можно судить о распространении этого гриба. Он растет повсюду, где есть береза, в лиственных и смешанных лесах, его можно встретить с июня по октябрь. Это один из самых вкусных трубчатых грибов, он быстро растет и быстро стареет – за несколько дней его шляпка делается дряблой, а ножка

волокнистой.

Этот гриб растет на различных почвах и в различных типах лесов, но всегда предпочитает светлые, разреженные места. Его нужно искать на опушках, обочинах, полянах, в оврагах, вдоль лесополос. Шляпка подберезовика до 10–20 см в диаметре, гладкая, сухая, с тонкой, плохо отделяющейся кожицей, вначале полушаровидная, затем выпуклая, различных оттенков коричневого цвета – от светлых до очень темных, почти черных. Ножка длинная, довольно тонкая, серая, волокнистая, покрытая коричневыми или черными чешуйками, легко отделяется от шляпки. У нас встречается около двенадцати видов подберезовика, из них наиболее известны три – обыкновенный, болотный и розовеющий.

Подберезовик обыкновенный – это самый крупный и вкусный из подберезовиков. Шляпка серо-бурая или буро-коричневая, иногда почти до черноты. Трубчатая часть сначала белая, затем серовато-белая, занимает около половины толщины шляпки. Ножка длинная, белая, покрытая черными чешуйками.

Подберезовик розовеющий похож на обыкновенный, но его белая мякоть на изломе розовеет, а на шляпке нередко бывают светлые участки в виде бесформенных размытых пятен. Растет на более влажных местах, обычно на сырых участках березовых рощ.

Обе разновидности относятся к съедобным грибам второй категории, используются в вареном, жареном, сушеном и маринованном виде. При сушке чернеют и частично теряют вкусовые качества.

Подберезовик болотный встречается на болотах, поросших березой. Он мельче предыдущих разновидностей, его шляпка светлее – буровато-серого или бледно-коричневого цвета. Трубчатая часть шляпки может достигать двух третей ее толщины. Ножка тонкая, длинная, серо-белая, со слабо выраженными чешуйками. Мякоть белая, рыхлая, водянистая, очень раскисает во время приготовления.

Съедобен, относится к грибам третьей категории, используется в пищу так же, как и прочие подберезовики.

Подвишенник

Растет на земле в широколиственных лесах, садах, огородах, иногда на лугах, с июля по октябрь. Встречается довольно редко и не обильно. Шляпка 4–10 см в диаметре, неправильная, сначала выпуклая, затем воронковидно-вдавленная, иногда с бугорком в середине, с волнистым краем. Цвет шляпки белый или желтоватый, у зрелых грибов сереющий. Мякоть белая, с

мучнистым запахом.

Пластинки нисходящие по ножке, частые, сначала белые, затем розоватые. Ножка до 6 см длины и до 1,5 см толщины, книзу суженная, белая, гладкая или мучнистая.

Съедобен, четвертой категории. Используется вареным и жареным.

Подгруздок белый

Растет в лиственных и смешанных лесах, в основном под березами и осинами, нередко большими группами. Встречается с июля по октябрь. Шляпка до 20 см в диаметре, матовая, белая, сначала выпуклая, с загнутыми вниз краями и углублением в центре, затем воронковидная, голая, нередко растрескивающаяся. Мякоть белая, плотная, на изломе не меняет цвет. Млечный сок отсутствует.

Пластинки нисходящие по ножке, частые, тонкие, голубовато-белые. Ножка короткая и толстая, цилиндрическая, гладкая, белая, у зрелых грибов полая.

Условно съедобен, второй категории, используется соленым и маринованным. Солить можно горячим и холодным способом.

Подгруздок черный

Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах. Встречается с июля по октябрь, обычно группами. Довольно редок. От черного груздя отличается гладким, без бахромы, краем шляпки и отсутствием млечного сока.

Шляпка до 20 см в диаметре, сначала выпуклая, с ямкой в центре, затем плоская, вдавленная посередине, со слегка загнутыми вниз краями, грязновато-бурая, затем бурая до черноты. Мякоть белая, ломкая, без млечного сока, на изломе краснеет, затем буреет и, наконец, чернеет. Вкус сладковатый.

Пластинки приросшие к ножке или нисходящие по ней, белые, от надавливания темнеют. Ножка короткая, толстая – до 5 см длины и 3 см толщины, – ровная, плотная, одного цвета со шляпкой.

Условно съедобен, третьей категории, используется только для солки. Соленые грибы чернеют.

Подмолочник

Растет в лиственных и хвойных лесах, часто у гнилых пней, на мшистых местах. Встречается редко, поодиночке и

небольшими группами, с июля по сентябрь. Не бывает червивым.

Шляпка мясистая, плотная, до 10 см в диаметре, плоско-выпуклая с небольшой воронкой в центре, голая, сухая, красновато-бурая или желтовато-бурая, иногда растрескивающаяся. Мякоть белая, на разрезе буреет, млечный сок обильный, белый, на воздухе буреет, затем чернеет и тянется наподобие резины, на вкус сладковатый. Пластинки приросшие или слабо нисходящие по ножке, желтоватые, у старых грибов коричневатые, тонкие, частые, от прикосновения буреют. Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, ровная или несколько вздутая в средней части, одного цвета со шляпкой или немного светлее.

Условно съедобен, четвертой категории. Используются только молодые грибы, потому что старые приобретают неприятный вкус и запах. Употребляется в пищу в соленом или отваренном виде.

Подосиновик

Это один из самых известных и распространенных съедобных грибов. Растет преимущественно в молодых осинниках и смешанных лесах с примесью осины, может встречаться в молодых березняках. Плодоносит со второй половины июня до начала сентября, обильно, нередко большими колониями.

У подосиновика много разновидностей, он произрастает совместно с различными древесными породами. Наиболее известны подосиновик красный, желто-бурый, белый.

Подосиновик красный (красноголовик) встречается под молодыми деревцами и в лиственном мелколесье, в осиновых зарослях, на выкошенных полянах и вдоль лесных дорог. Имеет мясистую шляпку до 20–30 см в диаметре, темно-красную или кирпично-красную, войлочную или голую, сухую. У молодого гриба шляпка полушаровидная, затем выпуклая. Нижняя поверхность шляпки мелкопористая, белая, затем становится серой или серо-коричневой. Ножка высокая, цилиндрическая, утолщенная книзу, слегка волокнистая, беловато-сероватая, покрытая серыми или коричневыми чешуйками. Мякоть на изломе быстро темнеет и становится фиолетовой или черной.

Подосиновик желто-бурый встречается в сухих смешанных лесах, березово-осиновых и березово-еловых. Шляпка выпуклая, затем подушковидная, желтая, оранжевая или буровато-желтая. Трубчатый слой мелкопористый, белый, затем грязно-белый. Ножка плотная, коренастая, утолщенная книзу, белая с черными чешуйками, растет быстрее шляпки. Мякоть белая, крепкая, на изломе розовеет, затем синеет до черноты.

Подосиновик белый встречается во влажных сосновых лесах с

примесью ели и лиственных деревьев, в тенистых высокоствольных осинниках. Шляпка молодого гриба полушаровидная, затем выпуклая, подушковидная, войлочная или голая, сухая, сероватого или белого цвета. Мякоть ножки плотная, волокнистая, на изломе быстро синеет и становится фиолетовой или черной.

Это съедобный гриб второй категории. Используется вареным и жареным, а также для сушки и маринования. При сушке чернеет.

Полубелый гриб

Растет в лиственных лесах, преимущественно в дубравах. Встречается одиночно или небольшими группами в августе – сентябре.

Шляпка до 15–20 см в диаметре, у молодого гриба выпуклая, позднее плоская, беловато-коричневая, серовато-коричневая или желтовато-бурая, иногда растрескивающаяся. Мякоть толстая, бледно-желтоватая, у старого гриба с заметным запахом карболки.

Ножка до 10 см длины и до 5 см толщины, клубневидно-вздутая, желтая, вверху буровато-красноватая, волокнистая.

Съедобен, второй категории, используется жареным и вареным, а также для сушки и маринования.

Польский (панский) гриб

Относится к моховикам, растет в хвойных лесах одиночно и группами с июня до ноября. Больше известен и ценится в Западной Европе, свое название получил, вероятно, оттого, что в прошлом ввозился туда из Польши.

Шляпка до 10–15 см в диаметре, у молодого гриба выпуклая, затем плоская, красновато-бурая, каштановая или шоколадно-коричневая, сухая, бархатистая, в сырую погоду скользкая. Трубчатый слой беловатый, затем желтоватый, при надавливании синеет. Мякоть крепкая, белая или желтоватая, на разрезе синеет.

Ножка до 8–12 см длины, цилиндрическая или немного вздутая, расширяющаяся к основанию, слегка волокнистая, буроватая или светло-коричневая.

Съедобен, второй категории, используется жареным и вареным, а также для сушки и маринования.

Поплавок белый

Встречается осенью в березовых или хвойных лесах с примесью березы, очень редко и не обильно.

Весь гриб снежно-белый. В остальном похож на поплавок серый.

Съедобен, используется вареным и жареным.

Поплавок желто-коричневый

Растет в хвойных и лиственных лесах с примесью березы. Встречается довольно часто, как единичными экземплярами, так и небольшими группами.

Шляпка до 8 см в диаметре, сначала яйцевидно-колокольчатая, затем плоско-распростертая, с бугорком в центре, желтовато-буроватая или коричневая, гладкая, иногда с хлопьевидными остатками покрывала, край рубчатый. Мякоть тонкая, мягкая, нежная, белая, без особого запаха, с приятным сладковатым вкусом.

Пластинки свободные, белые или желтоватые, частые, широкие. Ножка до 10 см длины и до 1,5 см толщины, цилиндрическая, к основанию расширяющаяся, беловатая или рыжевато-бурая, без кольца, с хлопьевидным налетом, основанием погружена в мешковидное влагалище желтоватого или розоватого цвета.

Съедобен, используется вареным и жареным.

Чтобы не спутать поплавки с мухоморами, нужно запомнить, что они отличаются от мухоморов отсутствием кольца на ножке.

Поплавок серый

Растет в хвойных и лиственных лесах с июля по сентябрь. Встречается редко и единично.

Шляпка диаметром до 10 см, у молодых грибов колокольчатая, у зрелых почти плоская, с бугорком в центре, с ребристым или рубчатым краем, от светло-серого до коричневатого цвета. Кожица шляпки сухая, у молодых с белыми хлопьями, позднее исчезающими. Мякоть гриба тонкая, белая.

Пластинки свободные, белые, частые, широкие. Ножка до 15 см длины и до 2 см толщины, белая, слабо чешуйчатая или гладкая, расширена в основании и помещена в широкое, мешковидное влагалище, белое, серое или буроватое, глубоко погруженное в землю. Кольца на ножке нет.

Гриб съедобен, четвертой категории. Используется для супов и жаркого.

Рогатик желтый (рамария желтая)

Растет на земле в смешанных лесах, встречается с августа по октябрь.

Плодовое тело до 20 см высоты и до 20 см в диаметре, очень разветвленное. Все ветви и ножки кремового, лимонно-желтого цвета, позднее охристые или почти оранжевые. Ветви мелкие, плотно расположенные, равной длины. Мякоть белая или бледно-желтоватая, хрупкая, водянистая.

Ножка до 8 см высоты и до 4–5 см толщины, у основания беловатая, при надавливании окрашивается в красноватый цвет.

Молодой гриб съедобен, четвертой категории. Используется вареным и жареным.

Рогатик язычковый (клавариодельфус пестиковый)

Растет в хвойных, реже в смешанных лесах, на опавшей хвое. Встречается редко, с августа по октябрь, одиночно или маленькими кучками (по 3–6 грибов).

Плодовое тело до 10 см высоты и до 1,5 см в диаметре, прямостоячее, булавовидное или удлиненно-языковидное, с продольно-морщинистой поверхностью, кремовое, затем охристо-желтое или желто-оранжевое. Мякоть губчатомясистая, белая или кремовая, на изломе приобретает буровато-пурпурный цвет.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используется вареным и жареным.

Рыжик еловый

Похож на рыжик сосновый, растет в тех же местах и в те же сроки, иногда очень большими колониями. Отличается более бледной и тонкой шляпкой, рыжевато-оранжевой или синевато-зеленоватой. Круги на шляпке менее заметны.

Мякоть гриба ломкая, рыхлая, млечный сок морковно-красного цвета. Ножка одного цвета со шляпкой или чуть посветлее.

Съедобен, первой категории. Используется так же, как и рыжик сосновый, в засоле зеленеет.

Рыжик сосновый

Растет в молодых изреженных сосняках, в сосновых и лиственничных посадках. Встречается часто и в благоприятные годы обильно, с июня по ноябрь, до самых заморозков. Вырастает

одиночно, но чаще группами на солнечных, светлых местах.

Шляпка оранжево-красная, достигающая 12–17 см в диаметре, с концентрическими, более темными оранжевыми полосами, у молодых грибов округло-выпуклая, у подросших широко-воронковидная, с возрастом выцветает, ее края сначала подвернутые внутрь, затем прямые. Мякоть плотная, мясистая, оранжевая, ломкая, пресная на вкус, на изломе зеленеет. Млечный сок обильный, оранжево-желтый, не едкий, со смолистым запахом, на воздухе зеленеет.

Пластинки приросшие к ножке, желто-оранжевые, при надавливании зеленеют. Ножка короткая, цилиндрическая, одного цвета со шляпкой, при повреждении также зеленеет. Мякоть внутри ножки белая.

Съедобен, первой категории. Один из самых вкусных грибов, используется для соления, консервирования, маринования, его можно также варить и жарить. В засоле рыжики сохраняют окраску. Лучше всего их солить холодным способом без вымачивания и промывки. В пищу употребляются и шляпки, и ножки.

Рядовка желто-красная

Растет на сосновых пнях и около них, иногда большими колониями с августа по октябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, у взрослых плоско-выпуклая, красновато-желтая, с сиреневым оттенком. Цвет шляпке придают многочисленные мелкие красноватые волокнистые чешуйки. Мякоть желтая, толстая, мягкая.

Пластинки приросшие к ножке, золотисто-желтые, по краю слегка опушенные. Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, цилиндрическая или утолщенная у основания, желтоватая, с красными хлопьевидными чешуйками, часто полая. Малоизвестный условно съедобный гриб четвертой категории. После предварительного отваривания используется жареным и для солки.

Рядовка красно-бурая

Растет в лиственных, преимущественно березовых лесах в августе – октябре, одиночно, но чаще группами, иногда образуя «ведьмины круги».

Весь гриб красновато-бурый. Шляпка достигает до 15 см в диаметре, у молодых грибов округло-коническая, у взрослых

распростертая, красно-бурая, в центре более темная, по краям светлее. Мякоть белая, горьковатая на вкус.

Пластинки частые, узкие, серно-желтые, у старых грибов с красноватыми пятнами. Ножка до 12 см длины и до 1,5 см толщины, коричневая или красновато-бурая, вверху желтая, волокнистая, мякоть ножки серно-желтая.

Малоизвестный условно съедобный гриб четвертой категории. После отваривания используется для солки.

На рядовку красно-бурую похожа несъедобная рядовка бело-коричневая, у которой темно-каштановая шляпка, белые пластинки и ножка с белой мякотью.

Рядовка обособленная

Встречается в лиственных и хвойных лесах, в сыроватых местах в августе – сентябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, выпуклая, с коническим бугорком, темновато-оливковая, в центре более темная, с редкими темными чешуйками, в сырую погоду слизистая, края слабо загнуты вниз, бледно-зеленоватые. Мякоть белая, под кожицей шляпки и ножки желтоватая. Вкус горьковатый, запах свежей муки.

Пластинки белые или сероватые, шелковистые, широкие, редкие, вильчато-разветвленные. Ножка до 8 см длины и до 2 см толщины, мелкочешуйчатая, зеленовато-белая вверху, грязно-серая внизу, при основании вздутая.

Гриб съедобен. После отваривания пригоден для засола.

Рядовка серая

Растет на песчаной почве в хвойных, преимущественно сосновых лесах с августа до осенних заморозков, одиночно и небольшими группами. Распространена повсюду, но встречается довольно редко.

Шляпка до 10 см в диаметре, волокнистая, слизисто-липкая, вначале плоско-выпуклая, затем полураспростертая, от светло-серого до темно-серого цвета, часто с желтоватым или лиловым оттенком, в центре темнее, чем по краю, с радиальными темными полосками. Мякоть ломкая, белая, на воздухе слегка желтеет, со слабым запахом муки, пресная на вкус.

Пластинки белые, затем светло-желтые или голубовато-сероватые, редкие, широкие. Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, ровная, белая, затем желтоватая или сероватая, волокнистая, сидит глубоко в почве.

Гриб съедобен, четвертой категории. Используется вареным, жареным, соленым и маринованным.

Рядовка фиолетовая

Распространена в лиственных, хвойных и смешанных лесах. Плодоносит в сентябре – октябре большими группами, часто образуя «ведьмины круги».

Весь гриб фиолетовый. Шляпка до 15 см в диаметре, плоско-выпуклая, с тонким загнутым краем, мясистая, голая, буро-фиолетовая, позднее выцветающая, водянистая, влажная. Мякоть у молодых грибов ярко-фиолетовая, позднее выцветает.

Пластинки почти свободные, частые, фиолетовые, позднее светло-фиолетовые. Ножка до 8 см длины и до 2 см толщины, цилиндрическая, внизу слегка утолщенная, с фиолетово-бурым войлочным мицелием, в раннем возрасте фиолетовая, позднее беловатая, под шляпкой беловато-мучнистая.

Малоизвестный условно съедобный гриб четвертой категории. Используется свежим, соленым, маринованным и консервированным после обязательного отваривания. Содержит в небольшом количестве вредное вещество – гемолизин, который разрушается при отваривании.

На рядовку фиолетовую похож несъедобный фиолетовый паутинник. Его можно отличить по характерной паутинистой вуали, окутывающей пластинки.

Рядовка чешуйчатая

Растет в хвойных лесах, чаще всего в молодых сосновых посадках, с конца июля по октябрь. Плодоносит большими группами, нередко образуя «ведьмины круги».

Шляпка диаметром до 10 см, темно-коричневая, иногда с рыжим оттенком, в центре мелкочешуйчатая и более темная, сухая, у молодых грибов округло-колокольчатая, с завернутым книзу краем, у взрослых плоско-округлая. Мякоть белая, толстая, плотная, запах острый, вкус горьковатый.

Пластинки приросшие, сначала белые, затем с красновато-коричневыми пятнами. Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, цилиндрическая, плотная, иногда полая, мучнистая. В верхней части ножки цвет белый, книзу переходит в коричневый.

Гриб условно съедобен, среднего качества. Используется в свежем и соленом виде. Встречаются негорькие, слабогорькие и горькие разновидности, поэтому перед приготовлением блюд или засолкой грибы необходимо отварить, а отвар слить.

Синяк

Относится к полубелым грибам. Внешне похож на белый гриб, иногда называется глухим боровиком, но отличается от белого окраской и тем, что его мякоть на изломе синеет. Растет в дубравах и сосняках на песчаных почвах с июля по октябрь, встречается довольно редко. Он мельче белого, диаметр его шляпки обычно не превышает 15 см.

Шляпка у молодого гриба выпуклая, затем плоская, беловатая или буровато-желтоватая, войлочно-бархатистая, от прикосновения синеет. Трубчатый слой белый или соломенно-желтый, мелкопористый. Ножка до 10 см длины, клубневидная, у молодого гриба плотная, затем рыхлая, полая внутри.

Съедобен, второй категории, используется жареным и вареным, а также для сушки и маринования. Обладает антибиотическими свойствами.

Скрипица

Растет в березовых и смешанных лесах, реже в хвойных. Встречается с июля по октябрь, часто большими группами. Редко бывает червивым.

Весь гриб молочно-белый, слабо желтеющий с возрастом. Шляпка до 20–25 см в диаметре, сначала плоско-выпуклая, вдавленная посередине, с завернутым краем, позднее воронковидная, сухая, бархатистая на ощупь. Мякоть грубая, белая, с обильным жгуче-едким соком, на изломе слегка желтеет.

Пластинки нисходящие по ножке, белые или кремовые, редкие. Ножка короткая и толстая, плотная, белая.

Гриб условно съедобен, четвертой категории. Используется для солки и квашения. Предварительно его нужно вымачивать и проваривать для удаления горечи.

Сморчковая шапочка

Появляется ранней весной в лиственных и смешанных лесах. Чаще всего встречается в низинах, около молодых лип или осин, на суглинистой и супесчаной почве.

Шляпка до 5 см в диаметре, бурая или буроватая, изредка желто-бурая. Поверхность шляпки извилисто-складчатая или морщинистая. Ее нижний край не прирос к ножке, а растет свободно, отчего вся шляпка напоминает шапочку. Мякоть восковидная, ломкая, нежная, белая или кремовая, с приятным вкусом и запахом.

Ножка длинная, до 15 см, цилиндрическая, полая, белая или кремовая, покрыта мелкими чешуйками или крупинками.

Гриб условно съедобен, используется так же, как и сморчки. Перед приготовлением его нужно обязательно отварить и слить воду.

Сморчок конический

Похож на сморчок настоящий, но отличается от него удлиненно-конической, более светлой шляпкой. Растет одиночно или группами на перегнойных почвах в лиственных и хвойных лесах, иногда на вырубках, опушках, просеках, вдоль дорог, среди кустарников. Появляется в апреле – мае.

Шляпка серо-бурая, серо-зеленая или бурая, по краю приросшая к ножке. Поверхность шляпки ребристо-ячеистая, с вытянутыми ромбовидными ячейками, отдаленными друг от друга темными перегородками. Мякоть восковидная, ломкая.

Ножка белая, цилиндрическая, внутри полая, светло-бурая или желтоватая.

Гриб условно съедобен, используется так же, как и сморчок обыкновенный, после предварительного отваривания или сушки.

Сморчок настоящий

Ранневесенний гриб, появляющийся в конце апреля – начале мая в лиственных, хвойных и смешанных лесах на плодородных почвах, богатых перегноем и известью. Часто встречается на пожарищах, на песчаных и мшистых местах, на лесных опушках, в междурядьях посадок, вдоль дорог, канав, на вырубках.

Шляпка охристо-желтая, желто-бурая или светло-коричневая, яйцевидная, с округлыми или многоугольными, похожими на соты ячейками, по краю приросшая к ножке. Пластинок у сморчка нет. Мякоть восковидная, белая, нежная, ломкая, с приятным запахом и вкусом.

Ножка до 8 см длины и до 2 см толщины, цилиндрическая, внизу немного расширенная, пустотелая, беловатая, желтоватая или буроватая.

Гриб условно съедобен, но очень вкусный. Его можно варить, жарить, тушить, заготавливать впрок сушеным.

Сморчки содержат ядовитое вещество – гельвелловую кислоту. Перед приготовлением их необходимо прокипятить в воде в течение 5–10 минут, отвар слить, грибы отжать и несколько раз промыть в горячей воде. После этого сморчки становятся совершенно безвредными, потому что гельвелловая

кислота хорошо растворяется в горячей воде. При сушке ядовитые вещества также исчезают. Однако сушеные грибы рекомендуется употреблять в пищу не раньше, чем через 3–4 недели сушки.

Количество ядовитых веществ, накапливаемых сморчками, зависит от местности и погодных условий. Грибы могут содержать и мало, и много яда, поэтому их не рекомендуется есть больше 200 г в день.

Строфария сине-зеленая

Растет на почве в лиственных, смешанных и хвойных лесах, в кустарниках, в садах и парках, на пастбищах. Часто встречается в молодых сосновых и еловых посадках. Появляется одиночно и группами с июля по октябрь.

Весь гриб синевато-зеленый. Шляпка до 8 см в диаметре, сине-зеленая или зеленовато-голубая, с возрастом выцветающая до желтоватой, слизисто-клейкая, у молодых грибов колокольчатая, затем полураспростертая, нередко с белыми остатками покрывала по краю. Мякоть тонкая, сначала голубоватая, затем желтоватая, со слабым запахом и вкусом редьки.

Пластинки приросшие к ножке, сначала светлые, затем красновато-серые до фиолетово-бурых, тонкие, редкие, широкие. Ножка до 8 см длины и до 1 см толщины, бледно-синеватая или зеленоватая, покрытая клейкой слизью, с узким перепончатым, иногда исчезающим кольцом. Выше кольца ножка гладкая, ниже – с белыми, хлопьевидными чешуйками. Кольцо беловатое, с возрастом буреющее.

Условно съедобный гриб четвертой категории. После отваривания используется вареным и жареным, маринованным и соленым.

Строчок обыкновенный

Растет в лиственных и хвойных лесах на песчаных почвах, на вырубках, проплешинах, вдоль дорог и опушек, в молодых посадках. Появляется ранней весной, в апреле – мае.

Шляпка обычно до 15 см в диаметре, бесформенно-округлая, внутри полая, с глубокими извилистыми складками, коричнево-бурая или желтовато-бурая. Мякоть восковидная, тонкая, очень ломкая. Ножка короткая и толстая, беловатая или сероватая, полая, бороздчатая.

В некоторых странах Европы строчки считаются ядовитыми, их запрещено продавать. У нас строчок считается условно

съедобным, хотя бывали и смертельные случаи отравления этими грибами. Современные научные исследования установили, что в строчках содержится гиромитрин – ядовитое вещество, не удаляющееся даже длительным кипячением. Однако содержание гиромитрина в строчках бывает различным в зависимости от погодных условий, от места произрастания и возраста гриба, поэтому собранные грибы могут оказаться как относительно безвредными, так и смертельно ядовитыми, особенно в засушливые сезоны. Следует помнить, что строчковый яд накапливается в организме и, если строчки использовать в пищу понемногу, отравление может наступить через несколько дней.

Опытами установлено, что гиромитрин полностью удаляется из строчков после длительной сушки. Строчки можно считать безвредными только после того, как они полгода пролежали сушеными.

Сыроежка болотная

Растет в сыроватых сосновых и сосново-березовых лесах, по окраинам сфагновых болот на торфянисто-песчаных почвах. Встречается с июля по сентябрь, одиночно и небольшими группами. Шляпка до 15 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоско-вдавленная, ярко-красная, иногда с буроватыми пятнами, гладкая, голая, в сырую погоду липкая. Кожица легко сдирается. Мякоть ломкая, белая, неедкая или слегка едкая.

Пластинки белые или бледно-желтые. Ножка до 10 см длины и до 3 см толщины, белая или красноватая.

Съедобна, третьей категории. Используется жареной, вареной, соленой и маринованной.

Сыроежка буреющая

Распространена повсеместно, в различных лесах и кустарниках. Встречается в июле – сентябре.

Шляпка до 12 см, сначала выпуклая, затем распростертая, воронковидно-вдавленная, розовато-пурпурная, темно-пурпурная или желтовато-пурпурная. Кожица легко отделяется от шляпки. Мякоть белая, на изломе буреющая, с резким запахом, сладковатая на вкус.

Пластинки приросшие или свободные, частые, белые, у старых грибов буреющие. Ножка до 10 см длины и до 2,5 см толщины, ровная, белая или розовато-фиолетовая, при надавливании темнеет.

Съедобна, третьей категории, используется вареной, жареной,

соленой и маринованной.

Сыроежка жгуче-едкая

Растет в лиственных и хвойных лесах, часто по окраинам сфагновых болот. Встречается с июля до октября, одиночно и группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, вдавленная в центре, с полосатым краем, влажная, розово-красная или пурпурная, липкая. Мякоть белая, розоватая, ломкая, на вкус жгуче-едкая.

Пластинки белые, у старых грибов желтоватые или сероватые. Ножка до 8 см длины и 1,5 см толщины, ровная, белая, иногда розоватая в нижней части.

Условно съедобна, третьей категории. После отваривания пригодна для солки и маринования. Рекомендуется отварить дважды и первый отвар слить.

Обладает антибиотическими свойствами.

Сыроежка желтая

Растет во влажных березовых и сосново-березовых лесах, по окраинам сфагновых болот. Встречается с июля по сентябрь, одиночно или группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, вначале полушаровидная, затем распростертая или воронковидная, тонкая, гладкая, сухая, ярко-желтая. Кожица по краям легко сдирается. Мякоть белая, ломкая, сухая, неедкая или слегка едкая, на разрезе сереет, а затем медленно чернеет.

Пластинки гриба кремово-белые, затем бледно-желтые, при подсыхании сереют. Ножка до 10 см длины, 1–2 см толщины, цилиндрическая, сплошная, белая, гладкая. На изломе, от надавливания и при высыхании сереет.

Съедобна, третьей категории. Используется жареной, вареной и соленой, при отваривании становится серой.

Сыроежка зеленоватая

Распространена в лиственных и смешанных лесах, особенно в сосново-березовых молодняках, на легких песчаных и супесчаных почвах.

Встречается часто и в большом количестве с июня по сентябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем

распростертая, голубовато-зеленая или синевато-зеленая, иногда буроватая, по краю более светлая, полосатая. Кожица легко сдирается. Мякоть белая, ломкая, пресная или слегка острая на вкус.

Пластинки приросшие к ножке, белые или кремовые, у зрелых грибов с ржаво-бурыми пятнами. Ножка до 5 см длины и до 2 см толщины, белая, гладкая, цилиндрическая, с продольными морщинами, при надавливании сереет.

Съедобна, четвертой категории, используется вареной и жареной, соленой и сушеной.

Сыроежка золотисто-красная

Встречается в лиственных и хвойных лесах, одиночно и небольшими группами. Плодоносит в июле – августе.

Шляпка до 13 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, оранжево-красная, оранжево-желтая или киноварно-красная с желтыми пятнами, с ребристым краем. Мякоть белая, под кожицей ярко-желтая, пресная на вкус, без ярко выраженного запаха.

Пластинки бледно-охристые с желтым краем. Ножка до 10 см длины и до 3 см толщины, бледно-желтая или ярко-желтая.

Съедобна, третьей категории, используется вареной, жареной, а также для солки.

Сыроежка красивая

Растет в березовых лесах на супесчаных почвах. Ее можно встретить в сентябре, одиночно или небольшими группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая с углублением в центре, кроваво-красная, с неровной, размытой окраской. С возрастом выцветает и растрескивается. Кожица плохо отделяется от мякоти шляпки. Сама мякоть белая, плотная, неедкая на вкус, горьковатая.

Пластинки приросшие к ножке, белые или кремовые, частые, разветвленные с перемычками. Ножка короткая, до 4 см длины и 2 см толщины, прямая или согнутая, белая, иногда с розоватым оттенком.

Съедобна, третьей категории. После отваривания используется вареной, жареной или для солки.

Сыроежка ломкая

Растет во влажных лесах, на опушках, в кустарниках.

Встречается небольшими группами в августе – сентябре.

Шляпка до 7 см в диаметре, плоско-выпуклая, с едва заметной вмятиной посередине, темно-красная, в центре синевато-зеленая, у старых грибов выцветающая. Кожица гладкая, легко отделяется от шляпки. Мякоть очень нежная, ломкая, белая, жгуче-едкая на вкус.

Пластинки приросшие, белые, узкие, частые. Ножка до 5 см длины, 1 см толщины, белая или розоватая, у основания вздутая.

Условно съедобна, четвертой категории. Используется только для солки. Перед засолом грибы нужно отварить и слить воду.

Сыроежка невзрачная

Растет в березовых, еловых, осиновых лесах, одиночно и группами. Встречается в августе – сентябре.

Шляпка до 5 см в диаметре, тонкомясистая, ломкая, в сырую погоду липкая, в сухую – матовая, розово-сероватая, красноватая или розово-пурпурная, в центре желтоватая, бурая или оливковая, край тупой, рубчатый. Кожица плохо отделяется. Мякоть белая, неедкая, ломкая.

Пластинки кремово-желтые, у старых грибов охристые. Ножка до 6 см длины, 1 см толщины, белая или светло-серая.

Съедобна, четвертой категории, используется только для солки.

Сыроежка пищевая

Распространена повсеместно в хвойных и лиственных лесах. Встречается с июля по сентябрь, одиночно и группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, плоско-выпуклая, мясистая, сухая, бело-розовая или бордово-красная, с крупными белыми пятнами. Кожица не доходит до края на 1–2 см, не сдирается или сдирается плохо. Мякоть белая, плотная, не горькая.

Пластинки частые, белые, иногда чуть желтоватые по краю, немного выступают из-под шляпки. Ножка короткая и толстая, цилиндрическая, сплошная, морщинистая, белая.

Съедобна, третьей категории, используется для варки и жарки, для засола. Перед засолом грибы лучше ошпарить кипятком, чтобы они не крошились.

Сыроежка сине-желтая

Растет повсеместно в лиственных и смешанных лесах. Встречается в августе, часто и обильно.

Шляпка до 15 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, позже распростертая, окрашена неравномерно (к краю светлее), различных оттенков – синеватая, фиолетовая, багряно-пурпурная, желтоватая, иногда с оливковым оттенком, полосатая по краю. Кожица легко сдирается. Мякоть белая, ломкая, под кожицей фиолетово-красноватая, неедкая на вкус.

Пластинки частые, белые. Ножка до 12 см длины и до 3 см толщины, ровная, слегка морщинистая, внутри рыхлая, иногда полая.

Гриб съедобен, третьей категории. Используется жареным и вареным, сушеным и маринованным.

Сыроежка синяя

Растет в еловых лесах, одиночно и группами.

Встречается в августе – сентябре.

Шляпка до 8 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, затем плоская, вдавленная в центре, синяя или сине-лиловая, причем окраска по краю светлее. Кожица легко отделяется от шляпки. Мякоть белая, плотная по сравнению с другими сыроежками, неедкая, без запаха.

Пластинки белые, прямые, часто разветвленные. Ножка до 5 см длины, 1–2 см толщины, белая, у старых грибов полая.

Съедобна, третьей категории, используется вареной, жареной, а также для солки.

Трутовик зимний

Встречается с ранней весны до зимних морозов на стволах, корнях и пнях ивы, березы, ольхи, рябины, орешника и других лиственных пород.

Шляпка эластичная, затем кожистая, выпуклая или плоская, до 10 см в диаметре и до 0,8 см толщины. Сверху окрашена в желтый, ржавый, серовато-бурый или почти черный цвет. Нижняя сторона шляпки трубчатая. Трубочки короткие, до 3 мм длины, беловатые, позднее бледно-кремовые.

Ножка центральная, плотная, цилиндрическая, до 6 см длины и до 1 см толщины, бархатисто-чешуйчатая, желтовато-сероватая или коричневая.

Съедобны молодые шляпки. Используется вареным и жареным.

Трутовик листоватый (грифола, гриб-баран)

Это один из самых крупных трутовиков. Его плодовое тело достигает 1 м в диаметре и весит до 20 кг. Появляется в конце лета у основания стволов и пней старых лиственных деревьев, особенно дуба. Встречается довольно редко и не каждый год. Плодовое тело состоит из многочисленных плоских, тонких, бесформенно-волнистых шляпок, сидящих на ветвящихся пеньках, которые сливаются в общее основание.

Шляпки мясисто-кожистые, клинообразно суженные в ножку. Ножки до 10 см длины и до 1 см толщины. Сверху шляпки желто-серые или серовато-бурые, к основанию несколько светлее. Нижняя сторона шляпок трубчатая, мелкопористая, белая. Мякоть белая, с сильным приятным запахом.

Весь гриб (шляпка и ножки) съедобен, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным и для приготовления грибного порошка.

Плодовые тела грифолы растут очень быстро. За 8–10 дней они достигают 10 кг и более, поэтому даже самые большие грибы имеют молодую мякоть, полностью пригодную к употреблению. Гриб не поражается насекомыми, не бывает червивым.

Трутовик разветвленный

Растет у основания стволов и пней лиственных деревьев, преимущественно на дубе, клене, липе. Встречается довольно редко, с августа по ноябрь.

Плодовое тело достигает 50 см и состоит из многочисленных ветвистых белых пеньков, несущих на себе маленькие шляпки. Пеньки у основания соединены в общую клубневидную ножку. Шляпки от 1,5 до 4 см в диаметре, округлые, плоско-выпуклые, с небольшими углублениями в центре, светло-бурые или серовато-бурые. Мякоть белая, мясистая, с приятным запахом и вкусом.

Нижняя сторона шляпки трубчатая. Трубочки белые, очень короткие, далеко нисходящие вниз по пеньку.

Съедобный гриб, четвертой категории. Используется в вареном, жареном, сушеном и соленом виде.

Трутовик серно-желтый

Растет на живых и сухостойных стволах ивы и дуба, реже на липе, тополе, березе и ольхе. Плодовые тела появляются с середины мая до конца августа.

Плодовые тела сидячие или с короткой ножкой. Их шляпки рыхло-мясистые, часто сросшиеся в черепицеобразные массы, у молодого гриба довольно сочные, сырообразные, округлые или в

виде веерообразных пластинок. Края пластинок тупые, ровные, у старых грибов волнистые и тонкие. Шляпки сверху оранжевые со слабым розоватым оттенком, с возрастом бледнеющие до телесного или грязно-бледно-охряного цвета. Нижняя сторона шляпок трубчатая, серно-желтого цвета. Мякоть слегка желтоватая, с приятным грибным запахом и кисловатым вкусом.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. В пищу используются только молодые плодовые тела, вареными и жареными. Предварительно гриб нужно залить водой и вымачивать 12 часов, затем варить не менее часа.

Трутовик чешуйчатый (трутовик пестрый, вязовик, заячник, пестрец)

Растет на живых и сухостойных деревьях различных широколиственных пород, но чаще всего на вязе, ильме и клене. Плодовые тела появляются ежегодно в середине мая. Собирать их можно в мае – июне.

Шляпка вначале округлая, затем почковидная или веерообразная, к основанию несколько вдавленная, до 30 см в диаметре и до 6 см толщины. Отдельные плодовые тела могут достигать 50 см и даже больше. Тело шляпки упруго-мясистое, сверху она желтоватая, кремовая, охристая или цвета глины, с крупными буроватыми, концентрически расположенными чешуйками. Мякоть белая или кремовая, с приятным грибным запахом.

Нижняя сторона шляпки трубчатая, белая или желтоватая, трубки большого диаметра и неглубокие, форма пор угловатая, неправильная.

Ножка очень короткая, боковая, изогнутая, толстая и плотная, в верхней части сетчато-пористая, белая или желтоватая, у основания темно-бурая или почти черная. Расширяясь кверху, переходит в шляпку.

Мякоть сначала мягкая, мясистая, затем одревесневает и становится несъедобной.

Гриб съедобен в молодом возрасте. Употребляется вареным, жареным, сушеным, в виде грибного порошка. После отваривания пригоден для засола.

Трюфель белый

Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, на умеренно влажных, хорошо прогреваемых почвах со слабо развитым травянистым покровом, в августе – сентябре. Плодовые

тела этого гриба расположены под землей, на глубине 8–10 см, на поверхности почвы они появляются очень редко, поэтому обнаружить их трудно. Об их присутствии можно догадаться по едва заметным бугоркам, обычно голым, без растительности. Ищут трюфели с помощью дрессированных собак или свиней.

Плодовое тело трюфеля похоже на клубень картофеля, достигает 500 г и более. Молодой гриб покрыт гладкой кожицей беловатого цвета. С возрастом приобретает светло-бурую окраску с желтизной, на поверхности появляются складки, трещины и редкие бугорки.

Мякоть гриба суховатая, на разрезе вначале белая, затем серовато-белая, мраморная с желтовато-бурыми извилистыми прожилками. У молодого гриба сильный и приятный запах.

Трюфели используют в пищу жареными и вареными, сушат и консервируют. Благодаря аромату и хорошему вкусу они особенно хороши в супах, соусах, начинках и приправах. Они хорошо сохраняются свежими, примерно в течение месяца, если их прикопать в землю в подвале или подполье.

Чешуйчатка ранняя

Растет на перегнойной почве в лиственных лесах, парках и огородах. Встречается с мая до ноября, одиночно и небольшими группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем выпукло-распростертая с небольшим округлым бугорком в центре, беловатая или желтовато-буроватая, гладкая, растрескивающаяся. Мякоть белая, сладковатая на вкус.

Пластинки приросшие к ножке или слегка нисходящие по ней, сначала беловатые, затем рыжеватые, по краю белые. Ножка до 8 см длины и до 1 см толщины, с беловатым кольцом в верхней части, почти белая, в нижней части буреющая, полая, мучнистая.

Малоизвестный условно съедобный гриб. После отваривания можно использовать вареным и жареным, маринованным и соленым.

Чешуйчатка ворсистая

Растет на пнях, на отмирающих и живых стволах лиственных деревьев, часто большими группами с августа по ноябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, мясистая, выпуклая, шафранно-желтая или желто-буро-охристая, покрыта толстыми, темно-бурыми, частыми, оттопыренными чешуйками. Мякоть кремовая,

затем желтоватая, с запахом и вкусом редьки.

Пластинки приросшие к ножке или немного нисходящие, у молодых грибов желтоватые, у зрелых зеленовато-коричневые или темно-коричневые. Ножка до 10 см длины и 2 см толщины, одного цвета со шляпкой, с кольцом, густо покрыта отстающими чешуйками.

Гриб условно съедобен, но невкусный. После отваривания можно использовать для маринования.

Чешуйчатка золотисто-желтая

Растет на перегнойной почве в огородах, парках и лесах. Появляется с июля по октябрь, одиночно и небольшими группами. Встречается довольно редко.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем округло-распростертая, с широким бугорком в центре, желтоватая или серно-желтая, покрытая широкими темными чешуйками, выцветающая, гладкая, растрескивающаяся. Мякоть желтоватая, в ножке буроватая.

Пластинки приросшие к ножке, серно-желтые или ржаво-бурые. Ножка до 8 см длины и до 1 см толщины, с кольцом вверху, цилиндрическая, слегка утолщенная к основанию, серно-желтая, в нижней части буроватая, с быстро исчезающим волокнистым кольцом, у молодых грибов с ржавыми чешуйками, затем голая, слизистая.

Малоизвестный условно съедобный гриб среднего качества. После отваривания используется вареным и жареным, маринованным и соленым.

Шампиньон лесной

Растет на азотистых почвах в хвойных и смешанных лесах, преимущественно в ельниках, с июля до ноября, одиночно и группами. Часто встречается около муравейников.

Шляпка до 12 см в диаметре, вначале яйцевидно-колокольчатая, с подвернутым краем, затем плоско-выпуклая, буровато-коричневая, в середине более темная, мелкочешуйчатая или волокнистая. По краю могут сохраняться остатки покрывала. Мякоть белая, на разрезе розовеющая или краснеющая, сладковатая на вкус. Запах кисловатый, приятный.

Пластинки свободные, частые, белые, затем грязно-розовые, у старых грибов темно-коричневые. Ножка до 10 см длины и до 1,5 см толщины, в основании утолщенная, внутри полая, грязновато-белая, с белым, узким и тонким пленчатым кольцом

(часто исчезающим).

Съедобен, четвертой категории. Используется вареным и жареным.

Шампиньон луговой

Растет на пастбищах, лесных полянах, в садах и парках с мая до ноября. Нередко встречается большими группами.

Шляпка до 20 см в диаметре, у молодых грибов полукруглая или округло-колокольчатая, с завернутым краем, у старых выпукло-распростертая, белая или чуть буроватая, от прикосновения желтеющая, сначала хлопьевидно-мучнистая, затем шелковистая или чешуйчатая, сухая, иногда с остатками покрывала по краю. Мякоть белая, на изломе розовеет, затем темнеет, с приятным запахом и вкусом.

Пластинки свободные, у молодых белые, у зрелых красноватые, шоколадно-бурые, черные. Ножка до 10 см длины и до 3 см толщины, утолщенная к основанию, белая, позднее желтеющая, волокнистая, сплошная, с широким белым перепончатым кольцом, расположенным на середине ножки. Гриб съедобен, третьей категории. Используется так же, как и шампиньон обыкновенный.

Шампиньон обыкновенный

Растет на богатой перегноем почве в хвойных и лиственных лесах, на полянах, на лугах, выгонах, огородах, в парниках, теплицах, в садах, парках, у дорог. Встречается обычно группами, иногда очень большими, с мая по ноябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, у молодых грибов полушаровидная, с загнутым вниз краем, у зрелых – выпукло-распростертая. Кожица белая или кремово-белая, с возрастом становится светло-охристой, сухая, гладкая или с мелкими буроватыми чешуйками в серединной части, при надавливании желтеет. По краю могут сохраняться остатки покрывала. Мякоть белая, плотная, на изломе охристая, с приятным грибным запахом.

Пластинки свободные, не прикрепленные к ножке, сначала белые, затем розоватые, серовато-фиолетовые, а у старых грибов темно-коричневые, почти черные. Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, прямая или слегка утолщенная к основанию, белая, волокнистая, у старых грибов иногда полая. Кольцо однослойное, расположено чуть выше середины ножки.

Гриб съедобный, второй категории. Используется без

отваривания жареным, тушеным, в супах, соусах. Можно мариновать и сушить.

Шампиньон обыкновенный похож на бледную поганку, его можно отличить от нее по отсутствию мешковидного «котелка» у основания ножки и по розовым пластинкам (у бледной поганки они белые).

Ядовитые и несъедобные грибы

Бледная поганка

Растет в лиственных и смешанных лесах, обычно на хорошо освещенных местах. Встречается с июня до осенних заморозков, одиночно и группами.

Шляпка до 12 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем плоско-выпуклая, белая, зеленоватая или желтовато-оливковая, в центре темнее, чем по краю, шелковистая, в сырую погоду слизистая, голая, иногда с белыми, быстро исчезающими хлопьями, с гладким краем. Мякоть белая, тонкая, сладковатая, с приятным запахом.

Пластинки свободные, частые, белые. Ножка до 12 см длины и до 2 см толщины, белая, желтоватая или чуть зеленоватая, ровная, гладкая или с мелкими хлопьевидными чешуйками, в основании имеет клубневидное утолщение, окруженное белым чашковидным влагалищем. В верхней части ножки есть широкое свисающее кольцо, белое, снаружи полосатое.

Смертельно ядовит даже в очень небольших количествах! Для смертельного исхода достаточно четверти шляпки гриба. Признаки отравления появляются поздно, когда яд глубоко проник в организм, – через 8–12, а иногда и через 20–40 часов после принятия пищи. До 90 % отравлений бледной поганкой кончаются смертью.

Неопытные грибники могут спутать бледную поганку с поплавками, которые отличаются от нее отсутствием кольца на ножке и полосато-рубчатым краем шляпки. Белую разновидность бледной поганки можно принять за шампиньон, который отличается от нее отсутствием клубневидного утолщения у основания ножки и бледно-розовыми или темными пластинками.

Желчный гриб

Растет в хвойных и лиственных лесах. Встречается с июля по октябрь, редко и не обильно.

Шляпка до 10 см в диаметре, полукруглая, у старых грибов плоско-выпуклая, сухая, гладкая или бархатистая, буроватая или каштаново-коричневая. Мякоть толстая, мягкая, на разрезе розовеющая, на вкус очень горькая.

Трубчатый слой вначале белый или розоватый, затем грязновато-розовый. Ножка до 7 см длины и до 3 см толщины,

клубневидно-вздутая, расширяющаяся к основанию, кремово-охристая, с темно-бурым сетчатым рисунком.

Гриб несъедобен из-за горького вкуса, но не считается ядовитым. Похож на белый гриб, но отличается от него розовой поверхностью трубчатого слоя, розовеющей на разрезе мякотью и темно-бурой сеточкой на ножке. И разумеется, вкусом.

Лисичка ложная

Растет по соседству с лисичкой настоящей в сосновых лесах, реже на гнилых сосновых бревнах, пнях и около них. Шляпка округло-воронкообразная с ровными краями, от красновато-оранжевой до красно-медной окраски. Пластинки ярко-красные, толстые, прямые, сбегающие по ножке. Ножка тонкая, цилиндрическая, полая, такого же цвета, как шляпка, мякоть желтая, мягкая. К старости гриб часто чернеет снизу. Гриб несъедобный.

Ложнодождевик обыкновенный

Растет в лиственных и хвойных лесах, вдоль дорог и лесных опушек, в садах и парках. Встречается с июля по ноябрь.

Плодовое тело клубневидное, до 10 см в диаметре, с толстой кожистой оболочкой грязно-желтого или буроватого цвета, гладкой или мелкочешуйчатой. Мякоть молодых грибов желтовато-серая, затем становится оливково-белой и, наконец, фиолетово-черной с прожилками. У созревших грибов мякоть превращается в оливково-бурую, порошкообразную массу.

Гриб ядовит.

Ложноопенок кирпично-красный

Распространен по всей лесной зоне. Грибы растут группами на гнилой древесине, на пнях и около них или у основания стволов с августа по октябрь. Шляпка молодого гриба колокольчатая, позже округлая, довольно мясистая, диаметром до 10 см. В центре красновато-оранжевая, потом кирпично-красная, по краю иногда желтоватая. Поверхность гладкая, без чешуек. Пластинки частые, прикрепленные к ножке, у молодых грибов беловатые, позднее серо-желтые или черно-оливковые. Мякоть вначале белая, затем желтоватая, запах неприятный, вкус горький. Ножка длиной 5–10 см, толщиной 2–6 мм, ровная, к основанию суженная, вверху желтоватая, внизу коричневатая, волокнистая, у молодых грибов толстоватая, плотная, у старых –

полая. Колечка на ножке нет. Гриб несъедобный, при попадании в организм человека может вызвать отравление.

Ложноопенок серно-желтый

Растет на пнях, на земле около пней, на гнилой древесине лиственных и хвойных пород. Встречается с июня по октябрь, часто большими группами.

Шляпка до 5 см в диаметре, тонкомясистая, голая, вначале колокольчатая, затем полураспростертая, с тупым бугорком в центре, желтоватая или желто-бурая, в центре темнее, с красноватым или оранжевым оттенком, по краю светлее. Мякоть светло-желтая или беловатая, горькая.

Пластинки приросшие к ножке, частые, узкие, вначале серно-желтые, затем зеленоватые или зеленовато-бурые, до черно-оливковых. Ножка до 10 см длины и до 0,5 см толщины, ровная, полая, светло-желтая, волокнистая, часто изогнутая, в верхней части с остатками паутинистого желтого кольца.

Гриб ядовит.

Мухомор вонючий

Растет в хвойных и смешанных сыроватых лесах на песчаных почвах с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 12 см, широко-коническая, чисто-белая, слегка клейкая, в сухом состоянии блестящая, по краям всегда имеются остатки покрывала. Мякоть белая с неприятным запахом. Пластинки белые, не приросшие к ножке. Ножка длиной 7–15 см, толщиной 1–1,5 см, к основанию утолщенная, белая, с нежным белым исчезающим кольцом. У основания ножки края белого мешковидного влагалища свободны.

Гриб смертельно ядовитый.

Мухомор красный

Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, особенно часто в березняках. Встречается часто и обильно, одиночно и большими группами с июня до ноября.

Шляпка до 20 см в диаметре, вначале шаровидная, затем выпукло– или плоско-распростертая, ярко-красная или оранжево-красная. Поверхность усеяна крупными белыми или желтоватыми бородавками. Мякоть белая, под кожицей желтоватая, мягкая, без запаха.

Пластинки свободные, частые, широкие, белые или

желтоватые. Ножка до 20 см длины и до 3 см толщины, цилиндрическая, у основания клубневидная, сросшаяся с влагалищем, вначале плотная, затем полая, белая или слегка желтоватая, голая с белым или желтоватым свисающим кольцом. Основание ножки покрыто белыми бородавками в несколько рядов.

Гриб ядовит.

Мухомор пантерный

Растет в широколиственных, смешанных и хвойных лесах, чаще на песчаных почвах. Встречается довольно редко, с июля по октябрь, одиночно и небольшими группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, вначале почти шаровидная, колокольчатая, затем распростертая, в центре с широким бугорком, по краю обычно рубчатая. Цвет серо-коричневый, оливково-серый, буроватый, желто-бурый, оливково-бурый. Кожица шляпки липкая, с многочисленными белыми бородавками, расположенными концентрическими кругами. Мякоть белая, на изломе не краснеет.

Пластинки белые, густые, свободные. Ножка до 12 см длины и до 1,5 см толщины, кверху суженная, в основании клубневидная, окруженная приросшим, но легко отделяющимся влагалищем. Кольцо в верхней части ножки белое, полосатое, тонкое, быстро исчезающее.

Гриб ядовит, хотя смертельные случаи редки.

Мухомор поганковидный

Растет в хвойных и лиственных лесах, преимущественно в сосняках на легких песчаных почвах в августе – октябре. Встречается часто, одиночно или небольшими группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, вначале полушаровидная, затем выпукло– или плоско-распростертая, у молодых грибов белая, у подросших лимонно-желтая или желтовато-зеленоватая, у старых выцветающая, с крупными белыми или сероватыми хлопьями, с тупым, плоским, гладким краем. Мякоть белая, мягкая, под кожицей желтоватая, запах неприятный.

Пластинки слабо приросшие к ножке, белые, узкие, частые, иногда с желтоватым краем. Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, белая с кольцом, внизу клубневидно-вздутая, сросшаяся с влагалищем. Кольцо на ножке широкое, повисающее, белое или желтоватое.

Гриб ядовит.

Мухомор порфировый

Растет в хвойных, преимущественно в сосновых лесах, с июля по октябрь, встречается единичными экземплярами. Шляпка диаметром до 8 см, у молодого гриба выпуклая, позднее распростертая, серовато-коричневая, буро-серая с сизо-фиолетовым оттенком, с пленчатыми хлопьями покрывала или без них. Мякоть белая. Пластинки слабо приросшие или свободные, частые, тонкие, белые. Ножка длиной до 10 см, толщиной 1 см, белая с сероватым оттенком, с белым или серым кольцом, при основании вздутая. Влагалище у молодого гриба белое, с возрастом темнеет, приросшее, со свободными краями.

Гриб ядовитый.

Рядовка серно-желтая

Растет в хвойных и лиственных лесах на почве, на поваленных стволах, пнях, гнилой древесине. Встречается с августа по октябрь.

Шляпка 3–10 см в диаметре, сначала коническая, затем плоско-выпуклая с небольшим бугорком в центре, ярко-желтая, серно-желтая или оливково-желтая, в центре более темная, сухая, волокнистая или мелкочешуйчатая, с опущенным волнисто-изогнутым краем, иногда трещиноватая. Мякоть серно-желтая или зеленоватая, запах неприятный, дегтярный или сероводородный, вкус горький.

Пластинки редкие, широкие, толстые, серно-желтые. Ножка до 8 см длины и до 1 см толщины, ровная, сплошная, у старых грибов иногда полая, продольно-волокнистая, серно-желтая.

Гриб несъедобен из-за неприятного вкуса и запаха, умеренно ядовит.

Сатанинский гриб

Встречается сравнительно редко и необильно, преимущественно в южной части лесной зоны и на Кавказе. Для роста этому грибу необходимы известковая почва, а также тепло и деревья, с которыми он может образовать микоризу (бук, дуб, граб, реже – лещина, каштан, липа). Встречается с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 8 см, подушковидная, выпуклая, грязно-серая, в сырую погоду слизистая. Мякоть белая, на изломе сначала краснеет, потом синеет (в отличие от белого гриба). Ножка реповидная при основании, с красным сетчатым узором, у земли густо-коричневого цвета, верх ножки оранжевый.

Трубчатый слой красный, это и является основным отличием сатанинского гриба от съедобного боровика. Сатанинский гриб часто путают с синеющими грибами, у которых красный край трубочек, – поддубовиком крапчатым и оливково-бурым, но у последних мякоть на месте излома сразу становится темно-синей, а у сатанинского гриба она синеет медленно. Гриб ядовит. С древнейших времен его называют дьявольским грибом и лесным чертом. Даже кусочек сырой мякоти размером с ноготь, съеденный, чтобы попробовать (гриб, кстати, негорький), через некоторое время вызывает длительную рвоту и понос.

Свинушка тонкая

Растет в изреженных лиственных и смешанных лесах, в молодых березняках, дубняках и кустарниках, по окраинам лесных низин и сфагновых болот, на опушках, около полян, а также около замшелых оснований елей и сосен, на корнях вывороченных деревьев. Встречается с июня по октябрь, довольно часто и обильно, группами, реже одиночно.

Шляпка до 15 см в диаметре, мясистая, сначала слабовыпуклая, затем плоская, в середине воронковидно-вдавленная, с сильно завернутым, мохнато-войлочным, бархатистым краем. У молодых грибов оливково-бурая, тонкоопушенная, у взрослых – охристо-бурая или рыжеватая, ржавая, выцветающая, с блестящей, голой кожицей. Мякоть мясистая, грязно-желтоватая, мягкая, рыхлая, с кисловатым вкусом. На изломе буреет. Пластинки нисходящие на ножку, охряно-желтые, широкие, редкие, нередко с перемычками, при надавливании темнеют. Ножка до 7 см длины и до 2 см толщины, центральная или слегка смещена вбок, цилиндрическая, в нижней части нередко суженная, сплошная, гладкая, одного цвета со шляпкой.

В настоящее время считается несъедобной и даже ядовитой. В свинушке был обнаружен мускарин – ядовитое вещество, не разрушающееся при отваривании. Кроме того, выяснилось, что в ней содержится антиген, образующий в крови человека антитела, которые накапливаются и постепенно разрушают кровь. Поэтому отравление может проявиться только после нескольких употреблений свинушки в пищу.

Осторожно – грибы

…намедни грибочков покушал…

Из фольклора

Съедобные и ядовитые грибы выявлялись людьми на опыте. Знания о местных грибах накапливались в каждом районе путем проб и ошибок, а затем передавались из поколения в поколение. Вкусным съедобным грибам давались отдельные названия, остальные назывались поганками и считались ядовитыми. Впоследствии выяснилось, что среди этих поганок немало съедобных грибов, отпугивающих грибников подозрительным внешним видом или сомнительным запахом.

Нередко случается, когда один и тот же гриб в одном районе считается съедобным, а в соседнем – ядовитым, поэтому начинающим грибникам не помешает пополнить народные сведения о грибах научными и литературными. Многие виды грибов вызывают отравление, только если употребляются сырыми или недостаточно проваренными, другие опасны даже после длительной кулинарной обработки, третьи не ядовиты, но не пригодны в пищу из-за горького вкуса или неприятного запаха, не устраняемого никакой обработкой.

В настоящее время грибы делят на четыре группы – съедобные, условно съедобные, несъедобные и ядовитые.

К съедобным относят виды грибов, которым не требуется никакой предварительной обработки (вымачивания или предварительного отваривания) перед приготовлением из них пищи. К этой группе относится большинство трубчатых грибов, многие виды сыроежек и некоторые другие грибы.

Условно съедобные грибы содержат горечи или ядовитые вещества, которые или разлагаются, или переходят в раствор при кипячении, или обезвреживаются при длительном хранении высушенных грибов. Среди них довольно много вкусных и ценных для пищевого использования видов. К этой группе относятся многие виды млечников, которые нужно предварительно вымочить в подсоленной холодной воде или отварить для удаления горечи.

Несъедобные грибы не содержат опасных ядовитых веществ, но не пригодны в пищу из-за содержания горечей, которые не разрушаются и не извлекаются при кулинарной обработке, или из-за того, что они слишком жесткие и невкусные.

Ядовитыми считаются все виды грибов, использование в

пищу которых вызывает отравление человека. Одни виды могут вызвать недомогания различной тяжести, но не опасны для жизни, другие, даже в небольших количествах, почти всегда вызывают смертельный исход, если медицинская помощь не была оказана вовремя. Отдельные виды, такие как бледная поганка, особенно опасны тем, что симптомы отравления проявляются через несколько часов или даже дней, когда нейтрализовать действие яда уже невозможно. Некоторые из ядовитых грибов отличаются яркой окраской или неприятным запахом, но большинство из них не имеет ни особого запаха, ни вкуса, они нередко растут рядом со съедобными видами, поэтому неопытным грибникам их легко перепутать. Смертельно ядовитую бледную поганку можно принять за зеленую сыроежку или шампиньон, а говорушку краснеющую – за еловый рыжик. Некоторые виды мухоморов очень похожи на съедобные поплавки. Разделение грибов на эти группы нельзя считать окончательным. На основе опыта и научных исследований некоторые виды из условно съедобных переводят в группу ядовитых, другие – из ядовитых в условно съедобные. Большие разногласия до недавнего времени вызывали такие широко известные грибы, как строчок обыкновенный или свинушка тонкая.

Строчок обыкновенный считался условно съедобным грибом хорошего качества и вкуса, хотя случалось, что он вызывал сильное отравление, иногда смертельное. Эти случаи объяснялись или тем, что в пищу использовались старые грибы, или неправильной кулинарной обработкой. После того как в Германии участились случаи смертельного отравления строчками, особенно детей, были проведены научные исследования, благодаря которым выяснилось, что в этих грибах есть ядовитые вещества, сходные с ядами бледной поганки. После этого строчки в Германии были отнесены к ядовитым грибам, но в других странах Европы, в том числе и у нас, строчки до недавнего времени относили к условно съедобным грибам, потому что отравления случались сравнительно редко. В настоящее время многие ученые относят строчки к группе ядовитых грибов.

Свинушка тонкая также считалась условно съедобным грибом, но в научных исследованиях выяснилось, что этот гриб содержит аллергены, которые вызывают в организме человека образование антител, разлагающих красные кровяные тельца крови и оказывающих вредное действие на печень и почки. Человек может не чувствовать никаких неприятных симптомов и после нескольких приемов свинушки в пищу, но количество аллергенов в крови возрастает с каждым приемом грибов. Когда

оно достигает критического уровня, нарушается работа почек и человек заболевает. Отравление может проявиться через длительное время после последнего употребления грибов, и больной может даже не подозревать о причине заболевания. Вследствие этого свинушка тонкая отнесена к группе ядовитых грибов и запрещена во всех странах.

Чтобы избежать отравлений, следует быть очень внимательным при сборе и обработке грибов. Нет никаких надежных способов, чтобы определить, съедобен или ядовит незнакомый гриб. Приятный запах и вкус не указывают на то, что гриб съедобен, точно так же, как резкий запах и неприятный вкус не указывают на то, что гриб не пригоден в пищу. Например, бледная поганка имеет обычный грибной запах и сладковатый вкус. Нельзя также считать, что гриб съедобен, если он погрызен слизнями или изъеден личинками грибного комарика. Вкус насекомых несколько отличается от человеческого, поэтому они могут питаться ядовитыми для человека грибами и не трогают некоторые съедобные разновидности.

Кроме того, грибнику недостаточно знать, к какой группе относится найденный гриб. Нужно помнить, что нельзя использовать в пищу перезрелые, червивые и долго полежавшие грибы, потому что в них образуются ядовитые продукты разложения тканей. Следует также иметь в виду, что сорванные грибы быстро портятся, особенно в таре без доступа воздуха, поэтому даже молодые грибы нельзя хранить без обработки больше суток. Все грибы нужно обрабатывать в день сбора, не оставляя на ночь. Нельзя отваривать и хранить отваренные грибы в алюминиевой посуде, так как при соприкосновении с алюминием в них образуются ядовитые вещества.

Установлено, что все виды грибов впитывают вредные вещества из окружающей среды, хотя и с разной интенсивностью. Некоторые виды накапливают в себе много вредных для человека солей тяжелых металлов, поэтому нельзя собирать грибы вблизи от промышленных предприятий, вдоль автомагистралей, в городских придорожных насаждениях. Грибы, растущие на расстоянии до 100 м вдоль таких дорог, накапливают продукты сгорания бензина, выделяемые с выхлопными газами автотранспорта. Вредное воздействие при использовании в пищу таких грибов может проявиться не сразу, а постепенно, вызывая заболевания печени, почек или других органов.

Опасно собирать грибы в зонах повышенной радиоактивности, потому что они впитывают в себя радиоактивные вещества. Особенно интенсивно накапливают радиоактивные изотопы все разновидности маслят и моховиков.

Грибы, собранные в радиоактивно неблагонадежной местности, рекомендуется подвергать дозиметрическому контролю.

Нужно иметь в виду, что грибы, даже самые качественные, содержат не свойственные человеку белки, а также трудноперевариваемое хитиноподобное вещество и поэтому являются тяжелой для человека пищей. Иначе говоря, если перефразировать Козьму Пруткова, «всякое объядение вредно, а объядение грибами паче всего». Поэтому рекомендуется употреблять грибы понемногу, в сочетании с другими продуктами и в хорошо измельченном виде. У людей с хроническими заболеваниями органов пищеварения, особенно печени и почек, грибы могут вызвать обострение болезни.

Также следует упомянуть и о симптомах отравления грибами. Если они появились, нужно уложить пострадавшего в постель и немедленно вызвать врача или отвезти пострадавшего в больницу.

Отравление строчками проявляется в том, что через 6–10 часов после еды возникает сильная боль в голове и желудке, начинается неукротимая рвота. Понос случается редко, в тяжелых случаях на следующий день возникает желтуха. Возможен смертельный исход.

Наиболее тяжело протекает отравление бледной поганкой. Даже небольшой кусочек этого гриба может привести к смерти. Бледная поганка содержит сильнейшие яды – фаллин и аманитин, – которые нельзя обезвредить ни предварительной обработкой, ни сушкой гриба. Признаки отравления бледной поганкой наступают поздно – через 12–18 часов после употребления грибов и даже позже. Возникают сильные боли в животе, начинается частый понос, появляется неукротимая рвота, судороги, сильная жажда. Сознание больного почти всегда сохраняется. Исход в большинстве случаев смертельный.

Мухомор красный, пантерный, а также некоторые другие ядовитые грибы содержат мускарин и микоатропин. Отравление этими грибами проявляется вскоре после еды. Уже через полчаса после приема грибов появляется тошнота, частая рвота, понос, боли в животе, хотя и не в такой степени, как при отравлении бледной поганкой. Появляется обильная испарина, а иногда – усиленное слезотечение и слюнотечение. Позже начинается головокружение, бред, галлюцинации. Человек обычно выздоравливает, смертельные случаи редки и, как правило, случаются только у детей.

Умеренно ядовитые, а также неправильно или неумело приготовленные условно съедобные грибы вызывают отравление, сходное с обычным желудочно-кишечным расстройством. Не

позже чем через 4–5 часов после их употребления в пищу начинается тошнота, рвота, понос. Выздоровление обычно наступает через сутки.

К грибному яду особенно чувствительны дети, беременные женщины, пожилые люди.

При первых признаках отравления нужно немедленно вызвать скорую помощь, а до прибытия врача обязательно оказать пострадавшему первую помощь. Для этого нужно дать ему выпить 4–5 стаканов холодной кипяченой воды или воды с содой (1 чайная ложка питьевой соды на стакан воды), а затем вызвать рвоту (сунуть два пальца в рот и нажать на корень языка). После очищения желудка можно дать слабительное или активированный уголь, рекомендуется также подсоленная вода, холодный крепкий чай и кофе, мед и молоко. Совершенно противопоказаны спиртные напитки, потому что спирт усиливает всасывание грибного яда в кровь. Грибное отравление вызывает ослабление сердечной деятельности и нарушение кровообращения, поэтому пострадавший обязательно должен лечь в постель. Остатки грибов нужно сохранить до прихода врача, чтобы тот мог правильно определить причину отравления. Нужно помнить, что при отравлении грибами здоровье и жизнь человека зависят от того, как быстро оказана врачебная помощь.

Лечебные грибы

Чага

Трутовик скошенный, или чага, встречается на живой березе, реже на рябине, ольхе, иве, клене, вязе в виде неправильных, желвакообразных выростов с бугорчатой поверхностью черного или темно-бурого цвета. Внутренняя ткань гриба темно-коричневая, очень твердая. Поверхность чаги состоит из трубочек, наклоненных к поверхности субстрата под углом 20–30 °С. Гриб растет на одном месте до 15 и более лет.

Чага издавна считается в народе целебным грибом. Ее настой применяется в народной медицине при заболевании органов пищеварения, язве желудка, болезнях печени и селезенки. Для профилактики этих заболеваний можно пить настой чаги вместо чая и кофе.

Существует устойчивое мнение, что чага помогает против раковых заболеваний. Для выяснения этого свойства с середины XIX века неоднократно предпринимались медицинские исследования, но ученые не пришли к окончательному выводу. Были известны случаи исцеления рака губы и рака околоушной железы с помощью отвара чаги, но были и такие случаи, когда чага не дала терапевтического эффекта. Современная медицина считает, что чагу можно применять для лечения онкологических заболеваний, но в сочетании с другими средствами, потому что ее настой не всегда достаточно эффективен.

Лекарственными свойствами обладает только чага, срезанная с березы и черной ольхи. Лечебная ценность чаги почти не зависит от времени года, но лучше всего собирать ее весной, когда в стволах деревьев началось сокодвижение. Гриб появляется на старых здоровых деревьях в местах повреждения коры. Собирать нужно только твердые, иссиня-черные или темно-бурые наросты. Рыхлые, легко крошащиеся наросты не обладают лекарственными свойствами. Чагу срезают ножом или аккуратно срубают топором так, чтобы не повредить дерево.

Наросты чаги нужно разрубить на куски толщиной 5–6 см и высушить. В жаркое время года гриб можно сушить под навесом, в холодное – нужно воспользоваться духовкой или русской печью. Сушат чагу при температуре не выше 60 °С. Высушенные куски хранят в сухом, хорошо проветриваемом месте, так как отсыревшая чага быстро плесневеет и становится непригодной к употреблению. Правильно заготовленная чага не теряет лечебных свойств до двух лет.

Из чаги созданы препараты, утвержденные Фармакологическим комитетом Министерства здравоохранения

России – экстракт березового гриба чаги (густой) и бефунгин. Это сгущенные под вакуумом водные вытяжки из плодовых тел чаги. Их можно использовать вместо самого гриба для получения настоя чаги.

Рецепты настоев чаги

Рецепт чая

Кусок чаги размером с грецкий орех положить в чайник, залить некрутым кипятком и настаивать 10 минут.

Рецепты против гастрита и язвенной болезни

1. Свежий гриб промыть и натереть на терке, сушеный предварительно замочить на 15 минут в холодной воде. На 1 часть грибного порошка взять 5 частей кипяченой воды с температурой не выше 50 °С, смесь настаивать двое суток, затем процедить и отжать осадок в настой. Принимать по три стакана в день, за полчаса до еды. Настой хранить в холодном месте не более 4 суток.

2. На 1 стакан измельченной в порошок чаги взять 5 стаканов горячей, но не кипящей кипяченой воды. Смесь прогревать в водяной бане 4 часа, так, чтобы вода в бане кипела, а смесь нет. Пить перед едой по 1 столовой ложке 3 раза в день.

3. Залить гриб водой, настаивать 4 часа, затем натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Воду, в которой размачивался гриб, сохранить. Взять на 1 часть гриба 5 частей теплой кипяченой воды и настаивать двое суток. Жидкость слить, отжать туда осадок, добавить воду, оставшуюся после размачивания гриба. Принимать по 1 стакану 3 раза в день перед едой. Хранить в холодном месте не более 5 дней.

Лиственничная губка

Лиственничная губка, или агарик, – это разновидность трутовика, растущая на лиственницах. Плодовые тела этого гриба похожи на осиные гнезда – желтовато-белые или серебристо-белые, шероховатые, иногда бугристые, с бурыми концентрическими зонами. Гриб может расти более 50 лет и достигает веса до нескольких килограммов.

Лечебные свойства лиственничной губки были известны тысячелетиями. Русские лекари применяли агарик для лечения астмы, туберкулеза и желтухи. Из порошка лиственничной губки делались детские присыпки. Этот гриб считается также хорошим кровоостанавливающим и заживляющим раны средством. Для лечения ран изготавливалась агариковая вата – гриб разрезали на плоские лепешки, вываривали их в воде и отбивали деревянными молотками, а затем расщепляли на тонкие волокна. Получались комки, которые накладывали на раны вместо ваты.

Сухая лиственничная губка содержит до 70 % полезных смолистых веществ. Некоторые из них оказывают слабительное действие, поэтому из агарика готовят эффективные слабительные средства.

Лечебными считаются здоровые, не поврежденные насекомыми грибы, белые на срезе. Лиственничная губка может расти и на других деревьях, но в этом случае она не обладает целебными свойствами.

Красный мухомор

Этот гриб известен как ядовитый, хотя случаи смертельного отравления редки и обычно случаются только у детей. Алкалоид мускарин, содержащийся в мякоти гриба, вызывает симптомы, похожие на опьянение, – нарушение координации движений, слюнотечение, испарину и галлюцинации, – которые проходят некоторое время спустя.

Иногда эти свойства мухомора использовались в весьма специфических целях. Шаманы северных народностей перед ритуальными плясками угощали участников кусками сушеного мухомора, чтобы вызвать у них мистическое состояние. Считалось, что красный мухомор придает смелость и решительность, поэтому воины ели его перед битвой. Древнегреческие атлеты употребляли мухомор перед соревнованиями в качестве стимулятора. Сейчас их, разумеется, сняли бы с соревнований за применение допинга, но тогда это считалось нормальным явлением.

Лесные животные – многие копытные и даже птицы – едят красный мухомор. Предполагают, что таким образом они избавляются от глистов. В Африке и Азии красный мухомор считается съедобным и вкусным грибом, польские микологи утверждают, что его можно есть, сняв красную кожицу со шляпки.

Микологи считают, что токсичность красного мухомора в различных местностях бывает разной, поэтому вопрос об его съедобности остается открытым. Однако то, что в больших количествах считается ядом, в малых дозах вполне может оказаться лекарством. Красный мухомор был издавна известен на Руси как ценное лекарственное средство, наружное и внутреннее.

Для наружного применения изготавливали мухоморовые мази и настойки, помогающие от ревматизма и простудных заболеваний. Бутыль с мухоморами держали два дня в теплой печи, затем отжимали сок, заливали спиртом или водкой и закапывали на две недели в землю или в навоз. Приготовленной настойкой растирали ревматические суставы и натирали простуженных больных.

Российские знахари лечили мухоморовыми вытяжками не только ревматизм, но и ломоту в мышцах, радикулит, туберкулез, опухоли и нервные болезни. Делались настойки и для внутреннего применения, которыми лечили желудочно-кишечные заболевания.

В современной медицине из красного мухомора готовят микстуру, помогающую при склерозе, спазмах кровеносных

сосудов и хронических воспалениях носоглотки. Препараты этого гриба рекомендуются при таких заболеваниях, как хорея и эпилепсия. Тщательные исследования его лечебных свойств показали, что в нем содержатся вещества, способные приостанавливать развитие злокачественных опухолей.

Чайный гриб

Этот гриб не из тех, что кладут в суп или на сковороду. В строгом смысле слова это только наполовину гриб. Хрящевидная, студенистая, похожая на стопку полупрозрачных блинов масса, плавающая на поверхности трехлитровой банки с холодным сладким чаем, состоит как из дрожжей, которые относятся к грибам, так и из уксусно-кислых бактерий. В конце прошлого века, когда возможности изготовления газировки были не те, что в наши дни, банку с чайным грибом можно было увидеть во многих домах Европы, Азии и Африки. Широко распространен он был и в России, куда его завезли с Дальнего Востока участники Русско-японской войны.

Дрожжи и бактерии находятся в симбиозе, помогая друг другу прокормиться. В чайном грибе живут два вида бактерий. Одни превращают этиловый спирт, образующийся при сбраживании сахара дрожжами, в уксусную кислоту, другие – в глюконовую кислоту. В процессе жизнедеятельности этого содружества микроорганизмов образуются и другие полезные вещества – лимонная, щавелевая, пировиноградная кислоты, ферменты, витамины, кофеин, дубильные вещества и антибиотики.

Неудивительно, что при таком составе настой чайного гриба обладает лечебными свойствами. Медицинские исследования показали, что он помогает при ангине и воспалительных процессах горла. Для лечения больным выдавали по поллитра семидневного настоя для полоскания горла. Нужно было каждый час по несколько минут промывать настоем горло и осторожно втягивать его через нос. Улучшение наступало уже через сутки.

Настоем чайного гриба также пробовали лечить гипертоников. Через две-три недели приема почти у всех больных улучшилось состояние, уменьшились или совсем исчезли головные боли, снизился уровень холестерина в крови. Предполагается, что настой улучшает обменные процессы организма, а также действует как биостимулятор.

Врачи считают, что настой чайного гриба помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта, печени и желчного пузыря, а также при дизентерии. Кроме того, он признан хорошим средством лечения ревмокардитов, полиартрита и хронических воспалений верхних дыхательных путей. Чайный гриб подавляет развитие болезнетворных бактерий, обладает обезболивающим и противовоспалительным действием.

Однако есть и противопоказания к употреблению настоя

чайного гриба – его не рекомендуется пить при повышенной кислотности и сахарном диабете.

Чайный гриб растет слоистой массой, которая из-за образующихся в ней пузырьков держится на поверхности раствора. В трехлитровую банку обычно наливают около двух литров остывшего чая средней крепости, разведя в нем 5–6 столовых ложек сахарного песка. Гриб нельзя заливать горячим чаем – он сварится. Вместо чая гриб можно держать в подслащенной, но кипяченой воде, потому что соли кальция, содержащиеся в сырой воде, связывают глюконовую кислоту и образуют глюконат кальция, выпадающий в виде осадка на дно банки.

Гриб толщиной в несколько сантиметров создает новую порцию чайного кваса уже на следующий день после заливки сладким чаем, хотя наиболее полезным считается семидневный настой. Если настой не пить слишком долго, он становится чрезмерно кислым от избытка образующихся в нем кислот. В этом случае жидкость нужно слить, а гриб промыть холодной водой и залить на ночь кипяченой водой, чтобы кислота, накопившаяся в студенистом теле гриба, ушла в воду. На следующий день воду сливают, а гриб заливают охлажденным сладким чаем.

Для размножения чайного гриба нужно отделить нижний слой от старого гриба, промыть и положить в банку с холодным сладким чаем. Гриб держат подальше от прямых солнечных лучей. Обычно его ставят на кухонном столе в банке, накрытой салфеткой. Сначала гриб лежит на дне, но затем в нем образуются пузырьки углекислого газа, и он всплывает. Настой бывает готов через неделю, а в жаркую погоду и раньше. Большого ухода чайный гриб не требует – нужно только промывать его раз в десять – двадцать дней, периодически удалять старые нижние слои и вовремя менять раствор.

Как вырастить грибы

Хорошо прийти домой с полной корзиной молодых, крепеньких, без единой червоточинки грибов. Однако на долю грибника чаще, чем хотелось бы, выпадают дни, когда возвращаешься вечером домой, ноги гудят от усталости, голова идет кругом, а на дне корзины перекатывается два десятка червивых сыроежек. В такие дни у предприимчивых грибников неизбежно возникает вопрос – неужели нельзя как-нибудь самому вырастить эти проклятые грибы?

Можно. И выращивают. Правда, не белые, не рыжики и даже не вездесущие сыроежки, жизнь которых невозможна без связи с корнями деревьев. К счастью для любителей грибных блюд, есть и менее прихотливые в неволе грибы – это известные всем шампиньоны, двуспоровый и двукольцевой. Для нормального роста и развития им не нужны древесные корни, им бы перегноя побольше. Кроме шампиньонов, культивировать можно и грибы, растущие непосредственно на отмершей древесине, которую нетрудно обеспечить им в искусственных условиях, такие как опята и вешенки. Хорошо подходит для выращивания летний опенок, а также зимний, который ценен тем, что дает урожаи зимой, когда на рынке нет дикорастущих грибов.

Культивируют и малоизвестные у нас грибы, такие как кольцевик и шиитаке. Кольцевик начали разводить сравнительно недавно, с середины семидесятых годов. Метод его разведения был разработан в ГДР и быстро распространился по всему миру. Шиитаке, или сиитаке, названный так по имени дерева шии, на котором он растет у себя на родине – в Китае и Японии, насчитывает почти тысячелетнюю историю разведения. Этот гриб не только приятен на вкус, похожий на нечто среднее между белым и шампиньоном, но и обладает лекарственными свойствами. Кроме дерева шии, шиитаке прекрасно растет на дубе, грабе и каштане, поэтому его можно разводить везде, где есть эти породы деревьев.

Разведение грибов может быть любительским и профессиональным. При любительском разведении можно создать на приусадебном участке лесной уголок и засеять его зрелыми шляпками желаемых видов грибов. Можно также прикопать в сыром тенистом месте осиновый чурбачок, положив под его нижний конец пригоршню грибницы опенка или вешенки, и на следующий год собрать с этого искусственного пенька первый урожай. Можно купить шампиньонную грибницу и вырастить шампиньоны дома в холодильнике или в огороде на

куче перегнившего навоза. В любом случае урожай доставит много удовольствия, но не будет иметь промышленного или коммерческого значения. Профессиональное разведение грибов – это целая наука со своими законами и открытиями, исследовательскими и учебными заведениями, с правилами и рекомендациями для тех, кто серьезно настроен заняться выращиванием этого вкусного и полезного продукта питания.

Разведение шампиньонов

Первые шампиньоны начали выращивать во Франции и Италии около пяти веков назад. Упоминания об этом найдены в монастырских летописях, датированных 1550 годом. Монахи обнаружили, что эти вкусные грибы хорошо растут на компосте для дынных грядок, и стали высаживать туда кусочки шляпок шампиньонов, не дожидаясь, пока грибы появятся там сами. Вначале шампиньоны выращивали на грядках в затененных местах, затем их стали разводить под землей, используя для этой цели подвалы и старые каменоломни.

Сейчас шампиньоны выращивают в Европе, Северной и Южной Америке, Австралии, Африке и Азии. Их общий урожай составляет более 800 тысяч тонн, это примерно $^2/_3$ мирового урожая культивируемых грибов. Во многих странах их потребление достигает 3–5 кг в год. В России шампиньоны начали разводить в начале XIX века, а к концу века это уже был солидный промысел. После революции этот промысел зачах, он возобновился только в начале сороковых годов, когда разведением шампиньонов занялись государственные предприятия. Однако он до сих пор не получил такого развития, как в других странах.

Тем, кто хочет заняться разведением шампиньонов, для начала можно попробовать вырастить их дома или на даче. Чтобы вырастить их в квартире, можно купить компостный посевной мицелий, разделить на части и разложить в трехлитровые банки слоем 15–20 см. Мицелий нужно слегка примять, разровнять и засыпать сверху слоем влажной земли толщиной 2–2,5 см, затем накрыть банки крышками так, чтобы оставалась щель для вентиляции, и оставить на неделю в затененном месте при комнатной температуре. Нужно следить, чтобы земля в банках не высыхала, и при необходимости опрыскивать ее из пульверизатора, но не заливать ее так, чтобы она превращалась в жидкую грязь.

Через неделю банки нужно перенести в прохладное место, где температура не превышает 10–15 °С. Можно поставить их в холодильник на 3–4 дня, следя за тем, чтобы температура в банках не опускалась ниже нуля, иначе мицелий может замерзнуть. Затем банки нужно поставить в более теплое место, температура которого не должна превышать 20 °С. Если все условия соблюдены, через 10–14 дней там появятся грибы. Чтобы развести шампиньоны на даче, сначала нужно приготовить компост. Для этого потребуется 100 кг соломы, 100 кг навоза,

лучше конского, 2,5 кг мочевины или 3,5 кг аммиачной селитры, 7–8 кг измельченного гипса, 5 кг мела или известняка, 2 кг суперфосфата. Часть соломы можно заменить растительными добавками – сеном, опавшей листвой, картофельной ботвой, кукурузными стеблями – но не более, чем на $^1/_3$. Чтобы урожай был выше, желательно построить специальный ящик – шампиньонницу, но можно вырастить грибы и на грядке под навесом.

Приготовление компоста

Компост для шампиньонов делается на основе сена или соломы. Лучше всего для этого подходит пшеничная солома, но можно использовать ржаную, овсяную, ячменную и рисовую. Солома должна быть свежей, золотистого цвета, иначе урожай будет плохим.

Кроме соломы, для компоста необходим навоз. Лучшим считается конский, затем куриный, но пригоден также коровий, свиной, овечий и козий. Куриный или любой другой птичий помет должен пролежать несколько месяцев перед употреблением, навоз животных можно использовать любой, и свежий, и полежавший.

В компост кладут и питательные органические добавки – картофельные очистки, овощные кочерыжки, обрезки и другие органические отходы. Для повышения содержания азота в компост добавляют сульфат аммония, мочевину и другие азотистые удобрения. Можно добавлять туда костную муку, отруби, отходы мясных и рыбных комбинатов.

Наряду с органическими в компост нужны минеральные добавки. Самая необходимая из них – гипс, без которого шампиньоны плохо растут. Часто добавляют также поташ, суперфосфат и мел.

Компост готовится в три этапа. В промышленном разведении для этого требуются две забетонированные или заасфальтированные площадки, одна для замачивания соломы, другая для компостирования. В любительском хозяйстве можно обойтись одной площадкой, можно также застелить землю рубероидом или несколькими слоями полиэтилена. В любом случае компост не должен соприкасаться с землей, потому что оттуда в него проникают сорные грибы, вредители и болезни.

Сначала замачивают солому. Ее нужно измельчить на куски длиной 1,5–3 см и уложить на площадку. Замачивание длится 2–3 дня, в зависимости от погоды. В холодную погоду солома впитывает воду медленнее, чем в жаркую. Одна тонна пшеничной

соломы за двое суток впитывает до 2,5 тонны воды. Солому нужно поливать до полного насыщения влагой и постоянно мять во время замачивания.

На втором этапе солому смешивают с навозом и укладывают под навес в высокий бурт, после чего начинается ферментация. В компосте развиваются сбраживающие микроорганизмы, при этом выделяется много тепла, аммиака и углекислого газа. Весь процесс изготовления компоста длится 20–25 дней, поэтому навес необходим. Если пойдет дождь, компост промокнет, а при слишком высокой влажности ферментация пройдет неправильно и качество компоста будет плохим. При отсутствии навеса компостный бурт можно сверху накрыть полиэтиленовой пленкой, оставляя боковые стороны открытыми, чтобы необходимый для ферментации приток воздуха был достаточным.

Компост нельзя и пересушивать – если погода сухая, его нужно поливать. Для правильной ферментации важен размер бурта – если соломы меньше 100 кг, ферментация может не начаться, если же бурт слишком велик (больше 3–3,5 м в ширину), в нем могут образоваться застойные зоны без доступа кислорода.

Чем менее питателен субстрат и чем холоднее погода, тем медленнее разогревается бурт. Через 3–6 дней после укладки, когда температура смеси внутри бурта поднимается до 40–60 °С, производят перебивку. Перебивка – это ворошение компостной кучи так, чтобы внутренние слои оказались снаружи, а наружные – внутри. Во время перебивки субстрат встряхивают, разбивают слежавшиеся комки, вносят питательные и минеральные добавки, по необходимости добавляют воду. Есть множество различных составов компоста, которые можно найти в специальной литературе. В зависимости от формулы приготовление компоста требует 4–6 перебивок с интервалом в 2–5 дней. Чаще всего делаются 4 перебивки с интервалом в 3–4 дня. Азотистые добавки обычно вносят во время укладки бурта, минеральные – в время второй перебивки.

Третий этап приготовления компоста – пастеризация. Перед пастеризацией хороший компост должен пахнуть аммиаком, быть влажным, но не мокрым, мягким на ощупь. Соломины должны легко разрываться, цвет субстрата в центре бурта должен быть коричневым, снаружи – с белым налетом. Для пастеризации субстрату после последней перебивки дают разогреться до 60 °С и не ворошат бурт, пока не исчезнет запах аммиака. Пастеризацию важно закончить вовремя, иначе в компосте начнется вторичная ферментация, которая съест его питательные вещества и ухудшит его качество. Как только запах аммиака исчезнет, бурт

разбрасывают, чтобы он остыл до температуры окружающего воздуха, затем заполняют им шампиньонницы и производят посев мицелия.

Посев и рост мицелия

В шампиньонницы компост укладывают слоем толщиной 18–25 см. Чем глубже слой компоста, тем выше урожай грибов, но если компост слишком глубок, мицелий может погибнуть от недостатка кислорода или перегрева. Рыхлый компост можно класть более толстым слоем, чем плотный. Обычно используется слой компоста толщиной около 20 см.

Для посева применяется гнездовой способ. Комки мицелия закапывают в шахматном порядке на глубину около 8 см и на расстоянии 15 см друг от друга. Если посевной мицелий хранился в холодильнике, перед посадкой его нужно выдержать сутки при комнатной температуре. Посевной мицелий бывает зерновым или компостным в зависимости от того, на чем он выращен – на зерне или на компосте. Расход зернового мицелия составляет около 0,5 л/м^2, компостного – чуть больше. Слишком большая доза мицелия может привести к перегреву, при слишком малой в компосте могут развиться сорные грибы.

При покупке мицелия нужно обращать внимание на его качество. Хороший мицелий должен быть белым, без цветных пятен, свидетельствующих о заражении различными видами плесени, без кислого запаха и мутной жидкости на дне тары, указывающих на заражение бактериями. Он не должен быть старым, слишком долго находившимся в хранении. Начало старения мицелия определяется по желтым каплям на его поверхности. Масса гифов старого мицелия выглядит съежившейся и потемневшей, на дне емкости накапливается янтарно-желтая жидкость. Больной или старый мицелий нельзя использовать для посева. Хранят мицелий при температуре 1–5 °С. В этих условиях компостный мицелий может сохраняться до года (при комнатной температуре он сохраняется не более месяца), а зерновой – 1–1,5 месяца (при комнатной температуре – не более 6–8 дней).

Компост засевают мицелием, когда его температура после пастеризации опустится до 20–25 °С. Это оптимальная температура для развития мицелия. Посев мицелия всегда вызывает повышение температуры компоста, поэтому нужно следить, чтобы она не превысила 30–32 °С. При этой температуре мицелий перестает расти, а если она поднимется еще выше, он погибает. Если температура компоста опускается ниже 20 °С,

мицелий растет медленнее. В слишком сыром компосте при низкой температуре он может загнить и погибнуть.

При оптимальной для развития мицелия температуре компоста, равной 22–25 °С, он растет со скоростью около 5 мм в сутки и за 13–14 суток заполняет компост. Через 4–5 дней можно проверить рост мицелия, приподняв верхний слой компоста. Если мицелий разросся на 2–4 см от посевного комка, его развитие идет нормально. При низкой температуре рост может затянуться до 3–4 недель. Вентиляция во время прорастания мицелия в компост должна быть очень небольшой, потому что повышенное содержание углекислого газа способствует его росту.

Во время роста мицелия поливать шампиньонные грядки нельзя. Если они пересыхают, их можно накрыть газетами, смоченными водой или двухпроцентным раствором формалина, или прикрыть полиэтиленом. Если в помещении слишком сухо и грядки все равно высыхают, нужно полить пол и стены.

Гобтировка

Гобтировка – это засыпка компоста покровным грунтом, бедным питательными веществами и богатым известковыми соединениями. Покровный грунт улучшает условия развития шампиньонов и стимулирует плодоношение. Он должен быть рыхлым, комковатым, хорошо впитывать и удерживать воду, не образовывать корку на поверхности.

Чаще всего для гобтировки применяется смесь торфа с мелом. На 9 объемных частей торфа берется от половины до 1 объемной части мела. Если торфа мало, можно взять 5,5 объемной части торфа, 4 – почвы и 0,5 – мела. Вместо мела можно использовать доломитовую или известковую крошку.

Если покровная смесь нестерильна, ее нужно простерилизовать. Стерилизованной считается смесь, обработанная горячим паром или 2 %-ным раствором формалина. В крупных хозяйствах применяется горячий пар, небольшие количества покровной смеси удобнее стерилизовать формалином. Для обработки покровной смеси 40 %-ный формалин разводят водой в 20 раз, на бетонную или асфальтовую площадку насыпают слой покровной смеси толщиной около 15 см и поливают этим раствором. Сверху насыпают еще слой такой же толщины и снова поливают, затем точно так же укладывают следующие слои. Кучу плотно накрывают полиэтиленовой пленкой и оставляют на 2–3 дня, затем пленку снимают, а кучу разбрасывают и оставляют, пока не выветрится формалин. На обработку 1 м^3 покровной смеси требуется 0,6–0,7 л 40 %-ного

формалина.

Гобтировку проводят, когда прорастание мицелия в компост заканчивается и температура в толще субстрата падает до 20–22 °С. Покровную смесь увлажняют, высыпают на грибные посевы и распределяют по поверхности равномерным слоем толщиной не более 3–4 см. Приблизительный расход смеси – 20–30 л на 1 м^2.

В течение первой недели после гобтировки возможен перегрев мицелия. Если его температура начнет повышаться, нужно усилить вентиляцию. Прорастание мицелия в покровный слой длится примерно неделю, но если влажность низкая, оно задерживается. Для предотвращения высыхания грядки можно накрыть смоченной в воде бумагой.

Плодоношение шампиньонов и сбор урожая

Когда мицелий дорастает до поверхности покровного слоя, проводится стимуляция плодоношения грибов. Для этого создают интенсивную вентиляцию, понижают температуру в шампиньоннице до 13–16 °С и в первый раз поливают грядки. Полив производится так, чтобы вода увлажняла покровный слой, но не пропитывала компост. Когда на поверхности покровного слоя появляются зародыши шляпок, полив прекращают на все время созревания очередной волны грибов и уборки урожая. Между урожаями грибницу поливают из расчета 1 л воды на 1 кг грибов. Температура воды при поливе не должна быть ниже 16 °С, так как при поливе холодной водой зачатки плодовых тел могут погибнуть.

Если все условия соблюдены, зачатки первых шампиньонов появляются на поверхности мицелия примерно 10 дней спустя. Что же бывает, если условия нарушаются?

При слишком высокой температуре – 25 °С и выше – и слабой вентиляции плодовые тела могут не появиться вообще. Мицелий бурно прорастает сквозь покровный слой, образуя сверху плотную корку или пушистые, похожие на вату разрастания – строму. На тех участках шампиньонницы, где появляется строма, грибов уже не будет.

Если вентиляция достаточна для образования плодовых тел, но недостаточна для их правильного развития, вырастают шампиньоны с длинной ножкой и маленькой шляпкой – «барабанные палочки». При появлении таких грибов нужно усилить вентиляцию, но если это не помогает, возможно, в шампиньоннице поселился вирус, вызывающий похожие признаки.

Если вентиляция достаточна, но температура несколько выше

оптимальной (17–19 °C), грибы вырастают, но их урожай снижается. Кроме того, они растут и развиваются слишком быстро, у них рано рвется частное покрывало – пленка, закрывающая пластинки, – что снижает их качество.

Если при оптимальной температуре и сильной вентиляции мицелий не показывается на поверхности, а плодовые тела вылезают из-под земли, это означает, что вентиляция слишком сильна. Шляпки грибов могут подсохнуть и потрескаться, урожай будет меньше и более низкого качества.

Шампиньоны плодоносят волнами. Периоды обильного появления плодовых тел сменяются периодами, когда на субстрате почти нет грибов. Хороший урожай вырастет резкими волнами – за один день вся поверхность покрывается грибами, затем плодоношение прекращается, чтобы так же резко возобновиться через 7–9 дней. Растянутые волны дают худший урожай. Если все условия соблюдены, размер урожая зависит от качества компоста.

Период сбора урожая зависит от технологии выращивания шампиньонов. Если компост меняют редко, собирают 5–6 волн грибов примерно за два месяца. Самыми высокоурожайными считаются первые три волны, поэтому при интенсивной технологии собирают 3 урожая за 20–25 дней, а затем начинают новый цикл выращивания. При этом теряется до четверти возможного урожая, но если сбор чрезмерно затянут, снижается общий урожай за год и возрастает вероятность заболеваний грибницы. Нужно учитывать, что бывают «быстрые» сорта, дающие основной урожай в первые две волны, и «медленные», с растянутыми сроками плодоношения.

Во время сбора урожая нужно поддерживать благоприятные для роста грибов условия. Слишком высокая влажность вредна, потому что выпадение росы вызывает появление пятен на шляпках грибов и приводит к бактериальным заболеваниям. При недостатке влаги шампиньоны плохо развиваются, их шляпки темнеют, становятся мелкими и сухими.

Шампиньоны собирают, когда пленка, закрывающая пластинки на шляпке, становится натянутой или слегка трескается. После раскрытия шляпки вес гриба почти не увеличивается, а пищевая ценность снижается, поэтому незачем оставлять грибы подрасти. Грибы собирают вручную, вынимая их из субстрата вращательным движением. Вынутый гриб отряхивают от грязи и кладут сразу в фасовочную упаковку.

Срезать шампиньоны ножом нельзя, потому что оставленные в субстрате ножки загнивают и привлекают различных вредителей и возбудителей болезней. По той же причине нельзя

оставлять в шампиньоннице зрелые грибы.

Следующая волна шампиньонов начинает созревать после того, как собрана предыдущая. Если собирать очень молодые шампиньоны со шляпками до 3 см в диаметре, промежуток между волнами сокращается, если дожидаться их полного созревания, он удлиняется, поэтому 6 волн молодых грибов можно собрать за тот же самый период времени, что и 4 волны зрелых грибов.

Вредители и болезни шампиньонов

Известно множество вредителей и болезней шампиньонов, которые могут снизить или даже погубить урожай. Обычные вредители грибов – это насекомые, клещи и нематоды. Следует упомянуть и о том, что если для посева используется зерновой посадочный мицелий, его могут съесть мыши и крысы.

Чаще всего шампиньоны повреждаются личинками грибной мушки или галлового комарика – иначе говоря, червивеют. Эти насекомые попадают в компост с навозом сельскохозяйственных животных или проникают в культуру через не защищенную фильтром вентиляцию. Реже встречаются повреждения клещами, мокрицами, ногохвостками. При повреждении клещами основания ножек шампиньонов приобретают коричневатый оттенок, а на шляпках появляются желто-коричневые порошкообразные пятна, легко удаляющиеся пальцами, – скопления клещей. Мокрицы и ногохвостки проедают заметные дырочки на поверхности плодовых тел.

Если готовить компост прямо на почве, в него могут попасть микроскопические черви – нематоды. Компост в шампиньоннице становится вязким, с красноватым оттенком и неприятным затхлым запахом. Паутинистый мицелий исчезает, остаются только плотные тяжи грибницы. Плодовые тела останавливаются в росте, становятся мягкими и водянистыми.

В шампиньонницах могут появиться сорные грибы, не повреждающие сам шампиньон, но засоряющие грибницу и мешающие его нормальному развитию. Среди них есть шляпочные грибы – навозники, попадающие в компост вместе с навозом. Их обнаруживают, когда вместе с шампиньоном или, еще хуже, вместо шампиньона в субстрате вырастают грибы на тонких ножках с колокольчатыми, чернеющими к центру шляпками. Иногда в шампиньонницу попадают споры ложного трюфеля, который быстро разрастается и вытесняет мицелий шампиньона. В этом случае в толще компоста, внутри и на поверхности покровного слоя появляются плодовые тела ложного трюфеля, по виду напоминающие мозги или очищенные грецкие

орехи. Заражение ложным трюфелем может произойти, если готовить компост прямо на почве или использовать нестерилизованную покровную смесь.

К сорным грибам относятся различные плесени, поселяющиеся в компосте и на поверхности покровного слоя. Это гипсовки – белая и бурая, образующие плесневые пятна соответствующего цвета, а также бурая, зеленая, карминная плесени и другие разновидности плесневых грибов. Они не причиняют вреда непосредственно шампиньону, но вытесняют его с субстрата, подавляют его рост и развитие. В местах появления плесени шампиньоны не растут, их урожай падает.

Среди заболеваний шампиньонов известны грибковые, вирусные и бактериальные. В отличие от сорных грибов, возбудители грибковых заболеваний не вытесняют мицелий шампиньона, а паразитируют на нем, вызывая болезнь. Наиболее распространенные грибковые заболевания – это мокрая гниль, сухая гниль и паутинистая плесень. Мокрую, или белую, гниль вызывает грибок-паразит микогон, попадающий в шампиньонницы вместе с покровной смесью. При заражении мокрой гнилью появляются уродливые, сросшиеся грибы или бесформенные ватообразные, неприятно пахнущие массы с капельками коричневой жидкости на поверхности. Сухую гниль вызывает грибок вертициллиум, также попадающий в культуру через покровную смесь и быстро разрастающийся при повышенной температуре и влажности воздуха. Эту болезнь можно узнать по появлению грибов с деформированной, расширенной у основания, растрескивающейся ножкой и с коричневыми пятнами на шляпке и ножке. Паутинистая плесень возникает при высокой влажности воздуха. Плодовые тела зараженных ею шампиньонов покрываются пушистой серовато-белой плесенью, затем коричневеют и сваливаются набок.

К грибковым относится одно из самых опасных заболеваний шампиньона – мат или конфетти. При его появлении на границе между компостом и покровным слоем вырастает беловатый, затем ярко-желтый мицелий, пахнущий карбидом или медью. Урожай шампиньона при этом резко снижается. Против этого заболевания нет специальных методов борьбы, помогает только полное обеззараживание пораженных шампиньонниц.

Вирусные заболевания шампиньона обычно заносятся в культуру с зараженным посевным мицелием. От них трудно избавиться, поэтому после сбора урожая нужно уничтожить остатки зараженной грибницы и тщательно продезинфицировать шампиньонницу. Признаки вирусных заражений похожи на признаки, вызываемые нарушением температурного и

вентиляционного режима. Это «барабанные палочки» – грибы с вытянутыми ножками и маленькими шляпками, грибы с короткими бочковидными ножками и рано раскрывающимися шляпками, мелкие водянистые грибы с темными пятнами и продольной полосатостью на разрезе, преждевременно вызревающие грибы.

Из бактериальных заболеваний шампиньона распространена ржавая пятнистость, возникающая в шампиньонницах при повышенной влажности. Часто встречается и характерное бактериальное заболевание «мумии», при котором грибы темнеют, становятся сухими и сероватыми, с очень плотной мякотью, окрашивающейся на разрезе в красно-бурый цвет. Эта болезнь быстро распространяется, поэтому при ее появлении нужно сразу же удалить пораженные участки.

Для предотвращения нашествия вредителей и вспышек болезней важно соблюдать профилактические меры. Вредители и болезни попадают в культуру шампиньона с плохо пастеризованным компостом или некачественно стерилизованной покровной смесью, с зараженным посадочным мицелием, с засоренным воздухом. В промышленном разведении заболевания переносятся с грязными инструментами и при несоблюдении чистоты в помещениях.

Профилактика заболеваний начинается с приготовления компоста и покровной смеси. Компост нельзя готовить на земле, откуда в него попадают мелкие вредители, сорные и болезнетворные грибы, его готовят только на асфальтовой или бетонной площадке. Покровная смесь должна быть стерилизованной или стерильной. Стерильной считается смесь только из субстрата, добытого из мест, где нет бактерий и других живых организмов. Стерилен торф с кислой реакцией, мел или гипс, а также почва, взятая ниже слоя гумуса.

Камеры или помещения, где растут грибы, должны быть тщательно изолированы от проникновения вредителей и возбудителей заболеваний. В помещениях нужно соблюдать правила гигиены, вентиляционные отверстия должны быть закрыты фильтрами. Если заболевание все-таки вспыхнуло, нужно немедленно удалить пораженные участки и изолировать пострадавшую шампиньонницу от остальных, а если болезнь не позволяет дождаться сбора урожая, выбросить субстрат в безопасное место и продезинфицировать шампиньонницу и использованный инвентарь.

Очень важно соблюдать оптимальные условия развития шампиньонной культуры, чтобы они были благоприятными для гриба, а не для посторонних организмов. В благоприятных

условиях шампиньон подавляет развитие сорных плесеней и болезнетворных грибов.

Для борьбы с вредителями и болезнями шампиньонов можно использовать химические средства защиты. Борьба с насекомыми во время цикла разведения грибов ведется с помощью дихлофоса и других инсектицидов. Против бактерий есть эффективное средство – после гобтировки поливать субстрат 0,25 %-ным раствором хлорной извести. Однако нужно следить, чтобы не было передозировки – в этом случае мицелий отмирает и под покровным слоем образуются черные зоны.

Против вирусов не существует химических средств защиты. Чтобы избежать вирусных заболеваний, нужно пользоваться здоровым посадочным материалом. Еще один источник вирусного заражения – пыль, поэтому нужно ставить на приточную вентиляцию фильтры от пыли.

Для борьбы с сорными и паразитическими грибами разработан эффективный фунгицид – беномил, выпускаемый также под названиями «бенлат» и «фундазол». Это средства для профилактической обработки покровной смеси, добавляемые туда во время ее увлажнения перед засыпкой.

Основным методом борьбы с клещами и нематодами служит качественная пастеризация субстрата. Из химических средств против нематод эффективны парахлорфенолят и пентахлорфенолят, можно использовать и карболовую кислоту. Этими веществами пропитывают деревянные конструкции и опрыскивают внутренность шампиньонницы за 2–3 дня до закладки компоста.

По окончании цикла выращивания необходимо обезвредить использованный субстрат и провести дезинфекцию помещений. Отработанный субстрат нельзя использовать повторно, не столько потому, что там иссякают питательные вещества, сколько потому, что в нем накапливаются отходы жизнедеятельности шампиньона. Перед выносом субстрат нужно смочить 4 %-ным раствором формалина, или 1 %-ным раствором медного купороса, или хотя бы водой, чтобы избежать пыли и мусора.

Оставшийся после грибницы субстрат служит хорошим удобрением для теплиц. Субстрат из-под здоровой культуры можно использовать в теплицах, но если там было заболевание, его нужно продезинфицировать и выбросить в безопасное место. В освободившихся шампиньонницах и помещениях необходимо провести терминальную обработку, то есть тщательно вычистить и продезинфицировать их. Все другие профилактические мероприятия эффективны только при соблюдении этого условия.

Системы выращивания шампиньонов

Выращивание шампиньонов в открытом грунте

Это наиболее старый метод, с которого началось разведение шампиньонов. Его основной недостаток – это низкая урожайность, достигающая не более 2–5 кг/м^2 при 1–2 урожаях в год, тогда как в приспособленных под выращивание шампиньонов помещениях можно получить до 3 урожаев в год, каждый по 12–17 кг/м^2. Этот метод хорош для выращивания грибов на даче, но для коммерческого применения нерентабелен.

Чтобы вырастить шампиньоны на грядках, выбирают сухое и тенистое место, желательно под навесом, для защиты грибов от дождя и солнца. На площади, отведенной под грядку, вынимают грунт на глубину 25–30 см, насыпают на дно пятисантиметровый слой песка, гравия или щебня, стенки укрепляют изнутри досками или другим строительным материалом, затем засыпают туда компост. Толщина слоя компоста должна быть примерно 20 см. Посевную грибницу разламывают на кусочки величиной с грецкий орех и высаживают в шахматном порядке на глубину 4–5 см и на расстоянии 20–25 см друг от друга.

Температура компоста на грядках должна быть примерно 24–27 °С. Чтобы мицелий не пересох, грядки накрывают слоем влажной соломы толщиной 2–3 см. Солому можно слегка увлажнять, но грядки поливать не нужно, в мокром компосте шампиньонам не хватает воздуха и они хуже растут.

Через 7–10 дней проверяют, хорошо ли прижилась грибница, осторожно приподнимая верхний слой компоста. Если грибница разрослась на 3–5 см, развитие идет нормально. Задержка роста чаще всего случается из-за недостатка влаги, в этом случае грядки нужно полить из лейки с мелким ситечком. Через 2–3 недели после посадки можно делать гобтировку.

Выращивание шампиньонов в любительских шампиньонницах

Для получения компоста нужно не менее 100 кг соломы и 100 кг навоза, иначе не начнется ферментация. Этим количеством компоста, при 20-сантиметровой глубине слоя, можно наполнить шампиньонницу площадью 4 м^2. Средний урожай грибов в такой шампиньоннице может достигать 15 кг/м^2. Шампиньонницы делают в виде длинных ящиков шириной 50 см, глубиной 70 см и общей площадью 4 м^2, которые размещают вдоль северной стены

дома или сарая и заглубляют на 50 см в землю. Прилегающую к строению стенку ящиков делают несколько выше обращенной наружу. Сверху ящики закрывают наклонной крышкой, чтобы дождевая вода не попадала внутрь.

Надземную часть шампиньонниц утепляют торфом, соломой или пенопластом, на стыке крышки и ящика делают поролоновую прокладку. Снизу ящики нужно защитить от мышей, крыс и плесени, разместив их на бетонной плите или другой подходящей прослойке. На дне ящика оставляют промежуток высотой 8 см, накрытый перфорированной бетонной плитой – нижний вентиляционный канал. На плиту укладывают готовый компост слоем в 20 см, а сверху 3 см покровного слоя. В ящике остается свободное пространство около 30 см высотой. Под крышкой горизонтально прикрепляют полотнища мешковины, так, что между ними и верхней крышкой остается треугольное пространство – верхний вентиляционный канал. Свободные края мешковинных полотнищ опускают в бачки с водой, они всасывают воду и поддерживают в шампиньоннице влажность.

В верхней части торцовых стенок ящика прорезают вентиляционные отверстия так, чтобы они приходились на треугольное пространство над мешковиной, и закрывают сетками для защиты от пыли и насекомых. На время прорастания мицелия их прикрывают заслонками, потому что вентиляция в это время не нужна.

Любительская шампиньонница может давать два урожая в сезон, весенне-летний и летне-осенний. При хорошо приготовленном компосте с нее можно получить до 120 кг грибов в год. В перерывах между выращиванием ящики нужно чистить и обеззараживать, чтобы избежать болезней и размножения вредителей.

Выращивание шампиньонов в мешках

Этот способ рассчитан на недорогие помещения и минимум механизации, поэтому он широко распространен в странах с низкой стоимостью рабочей силы. Недостаток этой системы в том, что мешки не позволяют использовать место так же эффективно, как стеллажи или ящики, на которых можно получить вдвое больший урожай с квадратного места арендуемой площади, чем при выращивании грибов в мешках.

Если стоимость помещения незначительна, мешки выгодно использовать, потому что они дешевле лотков и ящиков. Во время роста мицелия в мешках температура субстрата выше, чем в ящиках, поэтому меньше затраты на обогрев. Кроме того, они

гигиеничнее, их легко выносить в случае заболевания грибов и в конце цикла выращивания.

Мешки используются однократно. Лучше всего их делать из полиэтилена с толщиной пленки не менее 0,12 мм. Оптимальный диаметр мешка равен 40–50 см. Глубина пустого мешка должна превышать глубину субстрата на 20 см, то есть при толщине субстрата 30 см глубина пустого мешка должна быть не менее 50 см. Мешок нужно сваривать или склеивать, не оставляя щелей в боковых швах, потому что через них вытекает вода и проникает внутрь плесень.

Оптимальная глубина набивки компоста – около 30 см. Во время зарастания мицелия субстрат саморазогревается, причем температуру саморазогрева можно регулировать с помощью расстановки мешков. Чем теснее стоят мешки, тем выше в них температура. В холодное время года применяют более тесную шахматную расстановку, летом мешки расставляют параллельными рядами.

Компост для культуры в мешках готовят несколько суше, чем обычно. В каждый мешок помещают примерно 25 кг компоста, смешанного с посевным мицелием. Во время зарастания субстрата мицелием нужно следить, чтобы не было перегрева. Если это случилось, мешки нужно охладить, включив усиленную вентиляцию.

Однозональная система

Это самая распространенная, принятая во многих странах система коммерческого разведения шампиньонов. При однозональной системе компост после ферментации укладывают на многоярусные стеллажи в специально оборудованном помещении. Заключительный этап компостирования – пастеризация – проводится в помещении с помощью горячего водяного пара. После охлаждения компоста в него высаживают мицелий, через 12–14 суток проводят гобтировку, затем здесь же собирают урожай. Так как все стадии выращивания шампиньона, кроме ферментации, проходят в одном помещении, или в одной технологической зоне, эту систему называют однозональной.

Для разведения шампиньонов по этой системе строят специальные помещения. Есть несколько вариантов конструкций, имеющих общие технические особенности. Размеры помещения зависят от используемой вентиляции и отопления. Объем воздуха в них должен в несколько раз превышать величину площади стеллажей, чтобы вентиляция была эффективной. Общая площадь стеллажей рассчитывается так, чтобы любую операцию

технологического цикла можно было выполнить за один рабочий день, в зависимости от уровня механизации грибоводного предприятия и числа занятых рабочих.

У входа в шампиньонницу строят тамбур, чтобы не терять тепло в холодное время года. Чаще всего используется печное или водяное отопление. При печном отоплении печь ставят у входа ниже уровня пола и прикрывают экраном, чтобы не перегревались ближние стеллажи. Обязательно устанавливают один или несколько вентиляторов, чтобы воздух на верхних и нижних стеллажах прогревался равномерно, иначе грибы на них созреют в разное время.

Для изготовления стеллажей к вертикальным стойкам каркаса приваривают металлические уголки, на которые укладывают дно и боковые доски. После каждого цикла дно и боковины выносят из помещения, моют и стерилизуют. Металлические части нужно красить как можно чаще, желательно после каждого цикла. Трубы отопления должны быть прямыми, без радиаторов, чтобы в них не скапливалась пыль, и располагаться у пола.

Стены и потолок шампиньонницы делают непроницаемыми для воды и пара, пол обычно делают цементным. Вся электропроводка и освещение делаются в расчете на высокую влажность. Летом двуспоровый шампиньон плодоносит плохо, поэтому шампиньонницы этой конструкции рассчитаны на работу в период с сентября по май.

Многозональная ящичная система

При многозональной ящичной системе компост набивают в плоские ящики, называемые лотками, а затем переносят из одной технологической зоны в другую, иногда по несколько раз. Эта система подразумевает использование транспортной техники и применяется на больших предприятиях по разведению грибов. Для начинающих грибоводов она интересна чисто теоретически.

Выращивание вешенки

Существует около тридцати – сорока похожих друг на друга видов вешенки. В искусственном разведении встречается около десятка видов, различающихся требованиями к субстрату, условиями выращивания и сроками плодоношения.

Наиболее распространена вешенка устричная, или обыкновенная. В мировом производстве этот гриб на втором месте после шампиньона, сбор его урожая достигает десятков тысяч тонн. Плодовые тела вешенки обыкновенной бывают различной величины – в зависимости от сорта они могут вырастать от 3–4 см в диаметре до 6–12 см. Гриб приятен на вкус и запах, имеет шляпку сероватых оттенков, от почти белой до коричнево-черной, с белыми, с возрастом сереющими или желтеющими пластинками и короткую, эксцентрически расположенную ножку с пушистым основанием.

Вешенки выращивают под открытым небом и в помещениях, на древесине лиственных пород, на опилках и соломе, на зерне, на растительных отходах консервного и промышленного производства. Эти грибы быстро растут и устойчивы к различным заболеваниям, они менее требовательны к субстрату и условиям выращивания. Собранные грибы обладают хорошей лежкостью и пригодны к перевозкам.

При температуре 2–3 °С посадочный мицелий вешенки можно хранить до полугода. Качественный мицелий белого цвета, твердый на ощупь, полностью занимает тару. Не годится для посадки мицелий бурого или коричневого цвета, дряблый, с кислым запахом. При любительском выращивании вешенки на поленьях можно не покупать мицелий, а измельчить зрелые грибы в воде и полученной кашицей засеять древесину.

Из экстенсивных методов, то есть таких, когда грибы выращивают на естественном субстрате, распространены плантационный и тепличный. При плантационном методе деревянные чурбаки, засеянные мицелием вешенки, вкапывают в землю на подходящем по условиям участке изреженного леса. Плодоношение наступает через год и продолжается 3–5 лет. Общий урожай грибов за этот период составляет 10–20 % от массы древесины. Тепличный метод сходен с плантационным, но позволяет получать урожай вешенки зимой.

Выращивание вешенки на плантациях

Это наиболее простой и дешевый способ выращивания

вешенки. Площадку для выращивания грибов выбирают в разреженном лесу, главным требованием является защита посадок от прямых солнечных лучей. В качестве субстрата лучше всего использовать древесину лиственных пород – березы, осины, тополя, дуба, ивы, бука, граба. На твердых породах, таких как бук и дуб, урожай наступает позже, но бывает выше, чем на мягких породах. Урожайность вешенки зависит и от диаметра чурбаков, взятых для ее выращивания, – на толстых чурбаках он появляется несколько позже, но плодоношение дольше и обильнее. Не нужно брать чурбаки диаметром до 15 см, урожай на них очень мал и не окупает затрат на разведение. Подбирая древесину, нужно обращать внимание на то, какие породы дерева вешенка заселяет в данной местности.

Древесина должна быть совершенно здоровой, лучше свежесрубленной. Цветные пятна на спилах древесины, плодовые тела грибов на стволах деревьев указывают на присутствие в древесине посторонних грибов, которые будут мешать развитию вешенки. При плантационном разведении наибольший ущерб урожаю бывает именно от сорных грибов.

Перед заражением древесины мицелием вешенки древесину распиливают на чурбаки длиной 35–40 см и наносят на срезы мицелий слоем 0,5–1 см. Зараженные мицелием чурбаки устанавливают вертикально в яме или погребе. На верхушки нижних чурбаков с нанесенным на них мицелием ставят следующий слой чурбаков, верхние срезы которых также покрывают слоем мицелия, затем эту процедуру повторяют, пока яма или подвальное помещение не заполнятся штабелем чурбаков. Обычная высота штабеля составляет 1–2 м. Прорастание мицелия вешенки длится 6–8 недель, в это время чурбаки нужно поливать через день, 1 ведро воды на 1 м^2 площади. Затем чурбаки выносят на выбранное место в лесу и прикапывают в землю на $^1/_3$ длины и на расстояние между ними, равное 30–40 см.

Есть и другой способ заражения плантационной древесины мицелием. При нем чурбаки сразу же закапывают в землю, помещая под нижний спил слой посевного мицелия. У этого способа есть один недостаток – пока вешенка прорастает в древесину снизу, через верхний спил туда могут проникнуть сорные грибы, поэтому урожай обычно бывает несколько ниже, чем при заражении древесины предыдущим способом.

Если плантацию посадить в начале осени, первый урожай можно получить следующей весной, хотя обычно плодоношение начинается через год. С одной тонны древесины за несколько лет можно получить 100–200 кг свежих грибов.

Тепличное выращивание вешенки

При тепличном выращивании заражение древесины мицелием выполняется так же, как и при плантационном. Если осенью прикопать чурбаки в теплицах, поддерживая там температуру 10–15 °С, первый урожай грибов можно получить этой же зимой. Весной чурбаки выносят из теплицы, прикапывают на плантации, продолжая выращивание грибов плантационным способом, и получают следующий урожай осенью. При тепличном выращивании урожай вешенки в первый год получается в 2–3 раза выше, чем при обычном плантационном.

Интенсивные способы выращивания вешенки

Интенсивное выращивание вешенок основано на использовании субстратов, на которых вешенка не растет в природе. Чаще всего используется пшеничная солома, применяются также кукурузные стебли, подсолнечная лузга, бумажные отходы, рисовая солома, опилки и другие содержащие целлюлозу отходы. На них вешенка растет намного быстрее и дает более высокий урожай. Технологический цикл выращивания сокращается с 3–5 лет до 8–10 недель, а урожай грибов собирают в течение всего года.

Считается, что 1 кг сухой пшеничной соломы дает 1 кг свежих грибов. Солому или иной субстрат стерилизуют горячим паром, охлаждают до комнатной температуры, смешивают с посевным мицелием и набивают в пластиковые мешки или специальные формы. Один из простых методов стерилизации – погрузить субстрат в воду на 12–24 часа, а затем прогреть в кормозапарнике в течение часа при температуре 95 °С. Для лучшей стерилизации рекомендуется через сутки повторить прогревание.

После того как стерилизованный субстрат остынет до 25–28 °С и оттуда стечет избыток воды, его перемешивают с посевным мицелием, который берется в соотношении 2–5 % от веса субстрата. Перемешанный с мицелием субстрат помещают в прямоугольные разборные металлические ящики или полиэтиленовые мешки толщиной не более 30 см, иначе субстрат будет перегреваться при зарастании. Мицелий вешенки погибает при нагревании до температуры 40 °С и выше. Опускание температуры до 20 °С также нежелательно, потому что в этом случае рост вешенки останавливается и в субстрате быстро развиваются посторонние микроорганизмы. Оптимальная температура развития грибницы – 20–30 °С, в это время вентиляции и освещения не требуется.

Субстрат полностью зарастает мицелием примерно за 10 суток. О завершении прорастания свидетельствует появление воздушного мицелия на поверхности субстрата. Нежелательно образование мицелиальной корки, или стромы, на поверхности субстрата. Она появляется, если в субстрат было внесено слишком много посевного мицелия.

После зарастания наступает этап созревания мицелия, когда грибница гуще врастает в субстрат. На время созревания блоки с мицелием оставляют в тех же условиях, что и при зарастании, еще на три недели. После созревания блоки переносят в другое помещение или обеспечивают грибнице условия плодоношения в этом же помещении.

Для стимуляции плодоношения к мицелию нужно обеспечить доступ воздуха. Блоки вынимают из ящиков, а если использовались полиэтиленовые мешки, в них прорезают многочисленные отверстия в количестве, достаточном для формирования плодовых тел. Грибы могут расти как на горизонтальной, так и на вертикальной поверхности, но для экономии площади их обычно ставят вертикально или даже друг на друга.

Оптимальная температура плодоношения вешенки – 12–15 ˚С. В летнее время готовый к плодоношению мицелий выдерживают 4–5 суток при температуре 4–5 ˚С, а затем поднимают температуру до 15 ˚С. Через 15–20 дней после этого можно начинать сбор урожая.

Кроме воздуха для развития плодовых тел вешенки необходим свет. При недостатке света ножки вешенок становятся длиннее, шляпки вырастают небольшого размера. Если ножки грибов длиннее, чем двойная ширина их шляпок, нужно усилить освещение.

При недостатке вентиляции вместо грибов на блоках появляются кустистые разрастания мицелия. Чтобы этого не было, нужно хорошо проветривать помещение с плодоносящей грибницей. Усиленная вентиляция приводит к снижению влажности в помещении, поэтому блоки нуждаются в поливе. Для этого нужно поливать не сами блоки, а пол и стены, особенно в первые 4–5 дней стимуляции плодоношения. Сами блоки нужно не поливать водой, а обрызгивать, проделывая это достаточно часто – 1–2 раза, а по необходимости и 4–5 раз в день. Если влажность воздуха ниже нормы, грибы вырастают с сухими и потрескавшимися шляпками, урожай снижается.

Зачатки грибов появляются примерно через 10 дней после снижения температуры. Во время роста шляпки плодовых тел темнеют, а затем резко увеличиваются в размерах и светлеют –

признак того, что пора собирать урожай. Созревшие грибы срезают ножом и укладывают в фасовочную тару. Оставшиеся после сбора урожая пеньки срезают с блоков.

Спустя 2–3 недели появляется новая волна грибов, дающая урожай вдвое меньше первого. Третья волна дает 5–10 % всего сбора грибов, поэтому ее обычно не ждут, а начинают новый цикл выращивания. Оставшийся после выращивания грибов субстрат служит хорошим удобрением для огородов и теплиц. Между циклами проводится терминальная обработка помещений и обрудования. Весь инвентарь и ящики для выращивания вешенки обрабатывают 40 %-ным раствором формалина, затем промывают чистой водой.

Из вредителей вешенки наиболее опасны грибные комары и мухи. Обычно они нападают на грибы при температуре в помещении выше 15 °С, поэтому заражение ими часто происходит на стадии роста и созревания мицелия в субстрате. Наиболее эффективна борьба со взрослыми насекомыми. Для этого помещение окуривают препаратами монофос или ногос из расчета 800 г на 1000 $м^3$, закрывают на 2–4 часа, а затем тщательно проветривают.

Кроме насекомых вешенку поражают грибные клещи. Эффективных средств борьбы с ними нет, поэтому важно соблюдать в помещениях чистоту и выполнять профилактические мероприятия.

Выращивание зимнего опенка

Зимний опенок, или зимний гриб, широко распространен в дикой природе. В наших местах он растет на стволах и пнях вяза, ильма, тополя, осины, липы и других лиственных деревьев. Плодоношение зимнего опенка наступает поздней осенью, в конце сентября или начале октября, и длится до самых морозов. Это гриб с небольшой, до 3–4 см в диаметре, шляпкой янтарно-желтого или медово-желтого цвета, гладкой и более темной в центре, с редкими и широкими кремовыми пластинками. Ножка зимнего опенка тонкая, плотная, упругая, желтоватая в верхней части, с темно-бурым, почти черным опушением у основания. В искусственных условиях опенок зимний может вырасти светлым, почти белым.

В Японии зимний опенок разводили на древесине несколько веков, но этот гриб не имел особого распространения. Массовое культивирование зимнего опенка началось в середине XX века, когда был разработан способ его выращивания на опилках. Сейчас он занимает третье место по общему объему сбора после шампиньона и вешенки. Этот гриб устойчив к заболеваниям, нетребователен к субстрату, плодоносит в зимнее время, имеет короткий цикл выращивания. Однако при его разведении нужно тщательно соблюдать стерильность и климатические условия.

При искусственном выращивании зимнего опенка в качестве субстрата используются древесные опилки любых лиственных пород, причем желательно, чтобы они полежали полгода или год. Для питательных добавок можно брать любые отходы растениеводства – отруби, кукурузный шрот, резаную солому – а также пепел, костную муку и тому подобное. Смесь поливают до 60 %-ной влажности и перемешивают.

Зимний опенок выращивают в стерильных условиях. Стеклянную или пластиковую посуду емкостью 0,5–3 л, пластиковые термостойкие пакеты заполняют субстратом на половину объема, закрывают крышками и стерилизуют в автоклаве в течение часа при давлении в 2 атм. Спустя сутки стерилизацию желательно повторить.

После охлаждения до комнатной температуры субстрат засевают мицелием. Посевной материал берется примерно 5 % от объема субстрата и наносится сверху тонким слоем. После посева банки нужно сразу же накрыть крышками, чтобы сохранить стерильность.

Рост мицелия идет при комнатной температуре, хорошей вентиляции и влажности воздуха около 65 %. Температура выше

32–34 ˚С губительна для мицелия, однако он хорошо переносит понижение температуры до 3–4 ˚С. Оптимальной для роста считается температура 20–25 ˚С.

Когда мицелий прорастает на $^{9}/_{10}$ объема субстрата, верхний слой посевного мицелия удаляют и переносят банки в темное место с температурой 10–12 ˚С и влажностью 80–85 %. В этих условиях первые зачатки плодовых тел образуются примерно через 10–14 дней. Опенок очень чувствителен к условиям плодоношения, поэтому нужно выдерживать их как можно точнее. При избытке влаги на субстрате появляются янтарные капли, при недостатке – вместо грибов вырастает мицелий в виде белого пуха.

Зачатки плодовых тел зимнего опенка развиваются в темноте, а сами плодовые тела – только на свету, поэтому растущим плодовым телам опенка нужно создать освещение. Им достаточно обычного производственного освещения. Чтобы качество грибов получилось выше, после появления зачатков плодовых тел снижают температуру с 10–15 ˚С до 3–5 ˚С, создают ток воздуха 3–5 м/сек и поддерживают эти условия, пока длина ножек грибов не достигнет 2–3 см, то есть приблизительно 5–7 суток. Затем температуру повышают до 5–8 ˚С и поддерживают влажность на уровне 75–80 %, сохраняя эти условия до созревания грибов.

Когда плодовые тела вырастают настолько, что не достают до края емкости на 2–4 см, банки обвязывают вощеной бумагой или целлофаном, чтобы грибы росли вертикально. Сбор урожая проводят, когда грибы вырастают до 13–14 см длины. Тогда обвязку убирают, грибы срезают на уровне края банки или вытаскивают оттуда целиком и упаковывают. Первую волну грибов обычно собирают через 50–60 дней после засева субстрата, затем ждут урожая второй волны, который составляет в среднем 60 % от первого. Бывает и третья волна, но урожай с нее невелик, поэтому его обычно не ждут, а начинают новый цикл выращивания.

Выращивание летнего опенка

Летний опенок встречается повсеместно, растет на пнях и сухостойных деревьях лиственных пород. Шляпка гриба диаметром 3–10 см, желто-бурая, в центре более темная, со светлым, водянистым краем, ножка тонкая, плотная, коричневая, с чешуйчатым кольцом. Это очень вкусный, ароматный гриб, стимулирующий аппетит. Даже небольшая добавка порошка из летнего опенка заметно улучшает вкус супов и приправ.

Технология промышленного разведения летнего опенка установилась не так давно – к середине XX века. Гриб, как правило, разводят на чурбаках, реже на отходах лесопильного производства. Для разведения нужно брать свежую древесину, без плесени и посторонних грибов. На ней он плодоносит 5–7 лет. На опилках и древесной стружке с различными питательными добавками опенок плодоносит около полугода, причем первый урожай появляется уже через 3–4 недели, но такая смесь нуждается в тщательной стерилизации, тогда как здоровая древесина стерильна.

Опыт показал, что наиболее рентабельно разводить летний опенок на древесных чурбаках под навесами или в траншеях. Искусственному разведению летнего опенка мешает то, что основной урожай приходится на летние месяцы, когда в продаже много дикорастущих грибов, поэтому невозможно поддерживать достаточно высокие цены на свежую продукцию.

На закопанных в землю чурбаках летний опенок дает выход примерно 100–200 кг на тонну древесины. Для выращивания используется древесина осины, березы, ольхи, клена, липы, каштана, бука и многих других пород. Не пригодна древесина хвойных пород, дуба, ясеня, сливы. Распиливать стволы на чурбаки нужно не раньше, чем за 1–3 дня до посадки опенка, чтобы сохранить стерильность субстрата. Длина чурбаков зависит от толщины ствола – деревья диаметром 10–35 см пилят на куски длиной 25–30 см, диаметром 40–70 см – на куски длиной 35–40 см. Чем толще чурбаки, тем дольше будет плодоносить гриб.

Зараженные мицелием чурбаки нужно закапывать в землю на $^2/_3$ длины. Гриб проникает как в древесину, так и в окружающую почву. На поверхности древесины появляются белые пятна мицелия, которые со временем становятся коричневыми. После этого, примерно через 2–4 месяца после посадки, начинается рост плодовых тел. На коричневых пятнах мицелия появляются бурые зачатки плодовых тел грибов, а еще через 8–12 дней можно собирать урожай. При выращивании на открытом воздухе можно

собрать два урожая в сезон, в мае – июне и в июле – августе. Наилучшая температура для роста опенка – 18–20 °С.

Главное условие для роста гриба – оптимальная влажность древесины, составляющая 50–60 % ее сухого веса. В сухой древесине гриб не растет, в слишком сырой он развивается медленнее из-за недостатка воздуха. Для получения нужной влажности древесину перед посадкой смачивают в течение 5–6 дней.

Посадку мицелия в древесину лучше всего проводить в специальной камере с температурой 10–23 °С и влажностью 96–100 %. Для отведения избытка тепла, образующегося при росте мицелия, нужно предусмотреть вентиляцию. На стадии прорастания мицелия нет необходимости ни в освещении, ни в усиленной вентиляции. Чтобы получить необходимую влажность, чурбаки нужно завернуть в бумагу, а затем в полиэтиленовую пленку. Если опенок выращивают на пнях, то их заворачивают в полиэтилен.

Чтобы посеять летний опенок, посевной мицелий нужно измельчить, затем взять квадратный кусок деревянной доски, фанеры или картона, нанести на него измельченный мицелий слоем около 1 см, а сверху поставить чурбак. Верхний срез чурбака нужно покрыть таким же слоем мицелия и поставить на него следующий чурбак. Таким образом в камере выстраивают штабель из 5–7 поставленных друг на друга чурбаков. Самый верхний слой накрывают досками или фанерой, затем заворачивают штабель в бумагу, а поверх нее – в пленку.

Прорастание мицелия в субстрат длится от 2 месяцев при температуре 17–20 °С до 3–4 месяцев при температуре 12–16 °С. За это время мицелий проникает в древесину на 4–6 см. Это можно проверить, расколов чурбак топором надвое. Считается также, что мицелий пророс успешно, если удается приподнять поставленные друг на друга чурбаки за верхний. Если чурбаки не срослись, а слой посевного мицелия пожелтел, это означает, что влажность была недостаточной и мицелий погиб.

После прорастания мицелия чурбаки закапывают в землю на расстоянии 10–12 см друг от друга, оставляя над поверхностью $^1/_3$ их длины. Чтобы было удобнее ухаживать за ними и собирать урожай, их располагают полосами шириной 1–1,2 м и длиной до 50 м. Для защиты от солнца и непогоды над ними строят навес или сарай.

В течение 2–4 месяцев мицелий прорастает в почву, словно корни, и разрастается там, поглощая минеральные и органические питательные вещества. Летний опенок предпочитает окультуренные почвы с средним содержанием

гумуса, не слишком известкованные. После цикла плодоношения гриба в почве накапливаются ядовитые для него продукты жизнедеятельности, поэтому закапывать чурбаки на том же месте повторно можно не раньше, чем через пять лет после предыдущего цикла.

Летний опенок устойчив к заболеваниям и почти не повреждается личинками грибных вредителей. Однако некоторые конкурентные виды грибов, такие как трутовики, могут поселиться на субстрате вместе с ним и подавить его развитие. Это обычно случается, если ими была заражена используемая для субстрата древесина. Кроме того, из почвы в древесину может проникнуть опенок серно-желтый – ядовитый гриб с желтым мицелием и ярко-желтыми плодовыми телами. Бороться с ним невозможно, можно только уничтожать его плодовые тела, чтобы предотвратить его распространение.

На более поздних стадиях выращивания летний опенок вытесняет своих конкурентов. В это время могут появиться слизевики – низшие грибы, которые повреждают плодовые тела летнего опенка. Если их развелось слишком много, с ними борются фунгицидами, обрабатывая древесину 0,5 %-ным раствором фомазана или тиурама. Эти препараты вредят и летнему опенку, но он вскоре оправляется от воздействия, а слизевики гибнут.

При сборе урожая плодовые тела срезают у нижнего конца ножки. Срезанные грибы могут храниться в течение недели при температуре 2–3 °С или не более двух суток при комнатной температуре.

Разведение кольцевика

Кольцевик, или строфария морщинисто-кольцевая, в последнее время считается одним из наиболее перспективных грибов для грибоводов-любителей. Методика его разведения была разработана в ГДР в середине семидесятых годов и с тех пор распространилась повсеместно. Это крупный гриб, его шляпка может достигать 20–30 см. У молодых грибов она белая, затем становится желтоватой или красно-бурой, пластинки приобретают синевато-черный цвет. Ножка короткая, толстая, у зрелых грибов полая внутри.

Этот гриб очень богат витаминами группы В, особенно ниацином, улучшающим состояние нервной системы и органов пищеварения человека. Он пригоден для использования в жареном и вареном виде, для салатов и консервирования.

Способ выращивания кольцевика прост и дешев, в качестве питательного субстрата для него используется солома. Гриб удобен и тем, что обладает высокой устойчивостью к вредителям и болезням. Кольцевик можно выращивать на грядках, в парниках, в подвалах.

Кольцевик выращивают на злаковой соломе без каких-либо добавок. Солома должна быть свежей – золотистой, блестящей, прочной на разрыв. Подготовка соломы к посадке заключается в ее увлажнении. Для этого солому выкладывают на асфальтовой или цементной площадке слоем до 1 м и поливают водой из шланга в течение 6–10 дней, 2–3 раза в день. Для равномерного увлажнения кучу переворачивают. Небольшое количество соломы можно замочить в бочке или другом резервуаре с водой в течение двух дней. Влажность готового субстрата должна составлять 70–75 %. Если сжать солому в кулак, между пальцами должны выступить капли воды. От качественного увлажнения субстрата зависит урожай гриба, потому что во время прорастания мицелия солому поливать нельзя.

Во время укладки на грядки или в парники солому плотно утрамбовывают, затем производят посев мицелия. Расход посевного мицелия составляет 1 л на 1 м^2. Есть два способа посадки – гнездовой и послойный. При гнездовом методе посадки мицелий разламывают на куски величиной с грецкий орех, распределяют их по грядке на расстоянии 2 см друг от друга и закапывают в субстрат на глубину 5–8 см, приминая его, чтобы он был плотным. При послойном способе мицелий измельчают и равномерно разбрасывают по поверхности грядки, затем укрывают слоем соломы, который после уплотнения должен

иметь толщину 5–8 см.

После посева грядки накрывают слоем мокрой мешковины или несколькими слоями мокрой бумаги, поверх кладут доски, а на них камни, для того чтобы грядка была плотной и не высыхала. Кольцевик очень требователен к условиям влажности, поэтому бумага или мешковина на грядках всегда должна быть влажной. При высыхании грядки опрыскивают водой, следя, чтобы она не протекала под покровный слой в солому. Оптимальная температура роста кольцевика составляет 25–28 °С. Для предотвращения перегрева или переохлаждения грядки закрывают сверху светонепроницаемым материалом – рубероидом или фанерой.

Почернение соломы опасно для мицелия гриба. Если солома чернеет, грядку нужно укрывать тщательнее. Опасно также высыхание верхнего слоя соломы. Чтобы этого не случилось, грядки должны все время находиться под прессом, без проветривания.

Зарастание соломы мицелием кольцевика продолжается 4–5 недель. Когда весь субстрат зарастает мицелием, мешковину или бумагу убирают и присыпают грядки слоем покровной почвы. Если верхний слой субстрата на грядке высох, перед присыпанием его снимают до заросшей мицелием соломы.

Самая частая причина плохих урожаев – это неудачный выбор покровной почвы, поэтому важно следить за ее качеством. Наилучший урожай дает крупнозернистый чернозем, хороший урожай дают лесные почвы, как из хвойных, так и из лиственных лесов. Бедные почвы, такие как глина и песок, непригодны для присыпания грядок без торфяных и черноземных добавок. Нельзя использовать известковые и кальцинированные почвы со щелочной реакцией. Покровная почва должна быть слабокислой, с pH 5,7–6,0. Ее кислотность можно проверить индикаторной бумагой. Нужную кислотность получают, смешивая дерновую почву с торфом. В отличие от шампиньона, в покровной почве для кольцевика нельзя использовать известь и мел.

Чтобы избавиться от вредителей, покровную почву перед употреблением нужно простерилизовать. На дачном участке можно использовать почву и без стерилизации, но в крупном производстве стерилизация необходима. Лучше всего обработать почву горячим паром в течение 15–20 минут, но если пара нет, можно воспользоваться формалином. Для обработки почвы формалином на 1 м^3 берут 3 л 40 %-ного формалина и разводят в 20 л воды. Почву укладывают в кучу слоями по 10–15 см, поливая каждый слой этим раствором, затем плотно закрывают полиэтиленовой пленкой и оставляют на три дня. После

стерилизации кучу разбрасывают по цементной или асфальтовой площадке и оставляют до исчезновения запаха формалина. Стерилизованную почву хранят в пластиковых мешках.

Покровный слой насыпают толщиной около 5 см. После засыпки его нужно увлажнить, но так, чтобы вода не попала в солому под ним. В течение первых двух недель после засыпки грядки нуждаются в притоке воздуха. Для этого в них нужно воткнуть небольшие цветочные горшки донцем вверх. Через месяц после засыпки появляется урожай.

Если мицелий появился на поверхности покровного слоя, это свидетельствует либо о недостаточной толщине покровного слоя, либо о недостаточном притоке воздуха, либо о неправильном поливе. В последнем случае рекомендуют увлажнить покровную почву, а затем подсушить ее верхний слой интенсивным проветриванием.

В период образования плодовых тел кольцевику необходима хорошая вентиляция. Если гриб выращивается в парниках, в жаркую погоду окна парников нужно приоткрыть для доступа свежего воздуха. Грядки нужно регулярно поливать, но так, чтобы вода не проникала ниже покровного слоя, в субстрат.

С момента образования грибных зачатков до созревания плодовых тел проходит 10–12 дней. Урожай кольцевика составляет от 3 до 20 кг/м^2 и появляется волнами, через равные промежутки времени. Основную часть урожая составляют первые две волны. Урожай собирают, когда пленка, прикрывающая пластинки шляпки, уже прорвалась, но пластинки еще не почернели, а шляпка сохраняет колокольчатую форму. Грибы не срезают, а, взяв за шляпку, выкручивают из почвы, и только после этого конец ножки обрезают или очищают. Обрезки нельзя оставлять на грядках, чтобы не развелись вредители. Отверстия, оставшиеся в покровной почве после ножек, нужно засыпать свежей землей.

Выращивание кольцевика на грядках

Грядки для кольцевика устраивают под открытым небом в теплых, полузатененных, закрытых от ветра местах. Постоянная тень мешает развитию гриба, поэтому их нежелательно размещать в тени заборов и стен домов. Чтобы защитить грядки от почвенных паразитов и грызунов, солому укладывают на полиэтилен. Готовая грядка имеет высоту 20–25 см и ширину 80–100 см. На 1 м^2 грядки требуется 20–25 кг сухой соломы.

Выращивание кольцевика в парниках

Для устройства парника на поверхность почвы кладут слой полиэтиленовой пленки, затем парниковые рамы высотой 25–30 см со скатом для стока воды. Сверху рамы накрывают рубероидом. Парники наполняют утрамбованной соломой слоем около 20 см и производят посев мицелия.

Выращивание кольцевика в формах

По предполагаемому размеру форм снимают слой почвы на глубину около 30 см. Стенки укрепляют досками, яму выстилают полиэтиленовой пленкой и заполняют слоем соломы около 20 см толщины. Расход соломы составляет 20–30 кг на 1 м^2 формы.

Выращивание кольцевика в подземных помещениях

Для выращивания кольцевика в подвалах используют ящики глубиной 25 см и площадью не менее 0,5 м^2. При выращивании кольцевика в помещениях важно поддерживать необходимую температуру и влажность. Оптимальная температура воздуха во время прорастания мицелия – 20–22 °С. После нанесения покровного слоя допустима температура в пределах 10–20 °С. Чтобы поддержать влажность, нужно регулярно поливать пол, стены и прикрывающий грядки материал.

Переработка и хранение грибов

Сушка грибов

Сушка – простой и широко известный способ заготовки грибов впрок. Правильно высушенные грибы сохраняются долгое время, не утрачивая вкуса и аромата. По питательной ценности и усвояемости они выше соленых и маринованных. Однако не все съедобные грибы пригодны к сушке. Многие пластинчатые грибы содержат горькие вещества, которые не удаляются во время сушки, поэтому сушат в основном трубчатые грибы – белые, подберезовики, подосиновики, моховики, маслята, козляки. Можно также сушить строчки и сморчки, сморчковую шапочку, трюфель белый, гриб-баран, трутовики пестрый и разветвленный, лисичку обыкновенную. Из пластинчатых грибов в сушку идут опенки осенний, зимний и летний, гриб-зонтик пестрый, шампиньоны, подвишенник, чешуйчатка ворсистая, плютей олений.

Перед сушкой грибы нужно очистить от хвои, листьев, земли и прочего мусора. Мыть или смачивать водой их нельзя – это снизит качество грибов, они потеряют аромат и станут темнее нормальных. После очистки грибы нужно рассортировать по величине и качеству. Перезрелые, дряблые, ослизлые, червивые, заплесневелые экземпляры нужно выбросить. У подосиновиков, подберезовиков, маслят ножку нужно обрезать вровень со шляпкой, у белых грибов – только нижнюю часть.

Лучше всего сушить грибы на специальных приспособлениях – ситах, решетах, плетенках, – нанизанными на нитку, на шпильки, установленные на деревянных стойках, или на спицы грибосушилки.

Очень важно правильно определить, когда гриб высушен. Нормально высушенный гриб не крошится, слегка гнется, при усилии ломается. Недосушенный гриб легко гнется, на ощупь кажется влажным, пересушенный – крошится, хрустит, легко разламывается на части. Хорошо высушенные грибы вкусом и ароматом похожи на свежие. После сушки в грибах остается около 10 % сырого веса.

Сушеные грибы нужно хранить при температуре +7–10 °С и невысокой влажности, иначе они могут заплесневеть. Следует иметь в виду, что они очень легко впитывают посторонние запахи, поэтому их нельзя хранить рядом с пахучими веществами.

Сушка в русской печи

Подготовленные к сушке грибы раскладываются шляпками

вниз на решета, плетенки или нанизываются на спицы. Их следует ставить в печь, когда температура в ней после топки снизится до 60–70°. При более высокой температуре начинать сушку не рекомендуется, так как грибы могут запариться или зажариться, подгореть и сильно почернеть. При температуре ниже 50° они сохнут очень медленно, закисают и портятся.

Перед загрузкой грибов в печь оттуда нужно вымести угли и золу. Если решета или плетенки не имеют подставок, то под них следует подложить кирпичи на ребро, чтобы грибы не соприкасались с подом печи.

Во время сушки очень важно обеспечить удаление влаги, испаряющейся из грибов. Для этого, закрывая печь, заслонку следует поставить на два кирпича, оставив между ними промежуток для притока воздуха снизу. Верхняя часть заслонки не должна плотно закрывать печь, ее следует несколько отклонить назад, это позволит все время удалять влажный воздух из печи. Печная труба в начале сушки должна быть приоткрыта на две трети задвижки, по мере подсыхания грибов ее следует понемногу прикрывать, к концу сушки закрыть наглухо.

Грибы сохнут неравномерно, мелкие шляпки высыхают быстрее, крупные – медленнее. Чтобы грибы были высушены равномерно, высохшие нужно своевременно убирать, а остальные оставлять для досушивания. Грибы нельзя пересушивать – они теряют аромат и делаются невкусными. Недосушенные грибы при малейшей сырости начинают плесневеть.

В русской печи нельзя сушить сморчки и строчки. Они быстро запариваются, а под конец сушки подгорают и теряют качество. Эти грибы нужно сначала провялить на открытом воздухе или в хорошо проветриваемом помещении, а затем досушить на солнце, над горячей плитой, на печи или около нее.

Сушка в духовке

Грибы можно сушить и в духовке. Для этого нужно сделать из проволочной сетки с крупными ячейками несколько решеток, которые вставляются в духовку вместо обычных противней.

Подготовленные к сушке грибы нужно разложить на решетках, поставить в духовку при температуре 60–70 °С и сушить до готовности. Во время сушки дверцу духовки следует оставить приоткрытой, чтобы оттуда выходил влажный воздух.

Грибной порошок

Для изготовления грибного порошка можно использовать те

же грибы, что и для сушки. Порошок можно приготовить из одного вида грибов или из смеси. Из ножек большинства трубчатых грибов получается грубый, плохо разваривающийся порошок, поэтому лучше использовать только их шляпки. Очень хороший порошок получается из лисичек и сморчков.

Перед сушкой на порошок грибы режут на пластинки 0,5–1 см толщины. Их провяливают на солнце, а затем досушивают в печи или в духовке. Для размола в порошок подходят сухие грибы с влажностью не более 12 %. Их можно размолоть в кофемолке или растолочь в фарфоровой ступке. Плохо размолотый порошок можно просеять через тонкое сито, а крупные частицы досушить и снова перемолоть. Чем мельче порошок, тем он качественнее.

Грибной порошок очень легко впитывает влагу и быстро портится. Его следует хранить в закрытых банках, бутылках и другой плотно закрывающейся посуде, в темном, сухом, прохладном месте.

Порошки из различных грибов используют для приготовления соусов, супов, икры, ими посыпают блюда из мяса и рыбы во время приготовления, чтобы улучшить вкус и аромат. Перед употреблением грибной порошок смешивают с небольшим количеством теплой воды и оставляют на 20–30 минут для набухания, затем добавляют в пищу и варят 10–15 минут.

Кроме порошков, из сушеных грибов можно изготовить грибную крупу, которая идет в супы, соусы и другие блюда.

Соление грибов

Грибы солят в деревянных кадках или в стеклянных банках. Можно их солить и в эмалированной посуде с неповрежденной эмалью. Жестяная, оцинкованная и глиняная посуда разъедается рассолом и образует вредные вещества, которые могут отравить грибы, поэтому ее нельзя использовать для солки.

Подготовленная для засола грибов тара должна быть чистой и без посторонних запахов. Кадки перед засолом нужно замочить, чтобы они не пропускали воду. Для засола пригодны кадки только из деревьев лиственных пород – березы, дуба, липы, ольхи, осины. Новые дубовые кадки нужно вымачивать 12–15 дней, меняя воду каждые 2–3 дня, чтобы удалить из древесины дубильные вещества, иначе они вызовут почернение грибов и рассола.

Кадки, бывшие в употреблении, нужно тщательно вымыть и пропарить крутым кипятком с примесью каустической соды (50 г на 10 л воды). Их также можно пропаривать кипятком с добавлением можжевельника или вереска. Если для соления используется стеклянная или эмалированная тара, она должна быть чисто вымыта и просушена. В засол идут преимущественно пластинчатые грибы – грузди, волнушки, рыжики, сыроежки и другие млечники. Солят и трубчатые грибы, обычно белые, но они получаются гораздо вкуснее, если их заготавливать маринованными или сушеными.

Есть три способа соления грибов – холодный, сухой и горячий. Сельские жители чаще применяют холодный и сухой способы, горожане – горячий.

Холодное соление грибов – это квашение, потому что консервантом в нем является не соль, а образующаяся в процессе брожения молочная кислота. Грибы, засоленные холодным способом, достигают готовности не раньше, чем через полтора-два месяца, но они вкуснее и лучше хранятся, чем грибы горячего засола.

Грибы, засоленные горячим способом, готовы к употреблению уже через несколько дней, но они мягкие и плохо выдерживают длительное хранение. В городах, где нет условий для холодного соления, этот способ предпочтительнее.

Холодный способ

Здесь, видимо, нужно напомнить, что холодным способом нельзя солить грибы, которым необходимо отваривание для

удаления ядовитых веществ. Грибы, содержащие горький и едкий сок, во многих кулинарных инструкциях рекомендуется вымачивать по несколько суток или отваривать. Однако при длительном вымачивании они теряют не только горечи, но и полезные вещества, а в летнюю жару могут загнить. Опыт показывает, что при правильной засолке холодным способом горечь из этих грибов исчезает и без вымачивания, и они получаются вкуснее, чем засоленные горячим способом. Если грибы решено вымачивать, это нужно делать в холодном месте, положив на них сверху плоское покрытие с грузом, достаточным, чтобы полностью погрузить их в воду, и менять воду по 3–4 раза в сутки.

Для холодного засола пригодны грузди, подгруздки белые и черные, рыжики, волнушки, серушки, большинство сыроежек. Солить их можно и раздельно, и смесью. Если есть возможность, мягкие и ломкие грибы (волнушки, белянки, рыжики, сыроежки) лучше солить отдельно от крепких и мясистых (грузди, подгруздки, валуи), потому что первые засаливаются быстрее, а вторые медленнее.

Грибы, предназначенные для соления, нужно перебрать, очистить от мусора, залить чистой водой и оставить на 1–3 часа, чтобы прилипшие частицы мусора и грязи отмокли. Затем шляпки грибов нужно отмыть от налипшей грязи и тщательно прополоскать в чистой воде.

Перед укладкой грибов на дно тары нужно насыпать слой соли. Поверх него кладутся листья черной смородины, вишни и дуба, листья и корень хрена, стебли укропа – для придания грибам лучшего вкуса и аромата. Ножки грибов отрезаются на расстоянии 0,5 см от шляпки. Укладывать грибы нужно плотно, шляпками вниз, слоями 6–10 см толщины. Каждый слой грибов пересыпается солью с пряностями (лавровым листом, перцем, чесноком). Берется 35–50 г соли на килограмм свежих грибов или, по старинным нормам, полтора-два стакана соли на ведро грибов. Сверху грибы нужно прикрыть слоем листьев смородины, хрена, вишни, укропа, чтобы предохранить их от плесени, которая может появиться на поверхности рассола. Затем грибы накрывают деревянным кружком, на него кладут груз (гнет, гнеток) и прикрывают тару чистой тряпкой.

Для гнетка лучше всего брать камень, не растворяющийся в рассоле. Нельзя использовать кирпичи, известковые и доломитовые камни, металлические ржавеющие предметы. Если нет подходящего камня, можно взять эмалированную кастрюлю с неповрежденной эмалью и наполнить ее чем-нибудь тяжелым. Тяжесть гнетка должна быть подобрана так, чтобы прижать грибы

и вытеснить из них воздух, но не раздавить их.

Через 1–2 дня грибы осядут и дадут сок. Весь процесс засолки занимает полтора-два месяца, затем грибы можно использовать в пищу. Температура в помещении во время засолки грибов не должна превышать 6–8 °С, иначе они могут прокиснуть или заплесневеть, но и не должна опускаться ниже 0 °С, потому что при низкой температуре засолка идет медленнее. Если грибы промерзнут, они чернеют и делаются невкусными. Хранить готовые к употреблению грибы лучше всего при температуре 0–4 °С.

Рассол должен полностью закрывать грибы. Если рассола мало или он по каким-то причинам вытек, нужно залить грибы 10 %-м раствором соли в кипяченой воде. В случае появления плесени нужно удалить ее со стенок тары чистой тряпкой, смоченной раствором соли или уксуса, а также промыть в этом растворе деревянный кружок и гнеток.

Если кадка не заполнена, туда можно добавить грибы, собранные позже. Их нужно очистить, помыть, обрезать ножки, затем снять гнеток и верхний слой листьев, уложить грибы поверх засоленных, как описано выше, снова прикрыть их слоем листьев, чтобы те полностью закрывали грибы, и вернуть гнеток на место.

Сухой способ

Этим способом солят преимущественно рыжики и сыроежки. Он характерен тем, что грибы перед засолом не моют, а тщательно очищают от лесного мусора и протирают влажной тряпкой. В остальном этот способ сходен с холодным. В рыжики не кладут трав и специй, чтобы не отбить их естественный вкус и аромат. После очистки их укладывают в тару и пересыпают солью (35–50 г соли на 1 кг грибов). Как и при холодном способе, уложенные грибы накрывают деревянным кружком, на него кладут гнет и прикрывают тару чистой тряпкой. Через 1–2 дня они дают сок.

Горячий способ

Грибы, в свежем виде содержащие ядовитые вещества (сморчки, паутинники, опенки), можно солить только этим способом. Он подходит и для плотных, мясистых грибов с грубой мякотью, делающихся от варки мягче, и для грибов, содержащих большое количество горечи, которая удаляется при отваривании. Это скрипицы, грузди перечные, горькушки, краснушки, валуи, говорушки и некоторые сыроежки. Горячим способом также солят

все разновидности трубчатых грибов.

Подготовленные к засолке грибы нужно отварить в чистой подсоленной воде, затем дать воде стечь и остудить. Время отваривания зависит от вида грибов. Трубчатые грибы отваривают 10–15 минут, грубые и горькие грибы – 20–30 минут. Условно съедобные грибы нужно отваривать в течение времени, достаточного для отделения ядовитых веществ (не менее 20 минут), а затем несколько раз тщательно промыть холодной водой. Для мягких грибов с нежной мякотью, таких как рыжики, волнушки, негорькие сыроежки, достаточно бланширования в течение 5–8 минут.

Когда грибы немного обсохнут, их нужно засолить так же, как описано в холодном способе. Грибы, засоленные горячим способом, пригодны в пищу уже через 10–15 дней.

Квашение грибов

Квашение отличается от засолки тем, что в грибы добавляется закваска. Для квашения пригодны все пластинчатые грибы, особенно виды с плотной, грубой мякотью, которые при обычной засолке сквашиваются очень медленно.

Предназначенные для квашения грибы чистят, моют в холодной воде, а затем отваривают в течение 20–30 минут в подсоленной воде (20 г соли на 1 литр воды). После отваривания грибы откидывают на решето, дают воде стечь и охлаждают, затем укладывают в стеклянные банки или в другую посуду, накрывают сверху деревянным кружком и заливают кисло-сладкой заливкой с добавлением закваски.

Для приготовления заливки нужно в одном литре кипяченой воды растворить 70 г поваренной соли и 20 г сахара. Для закваски в грибы кладут сыворотку или кислое обезжиренное молоко – 1 столовую ложку на 1 килограмм грибов. Процесс квашения длится две-три недели, в зависимости от температуры хранения.

Квашение рыжиков

Для квашения отбирают рыжики со шляпками диаметром не более 5 см. Очистив и промыв, их ошпаривают крутым кипятком и откидывают на решето, затем укладывают в стеклянные банки, пересыпают солью и заливают заливкой. Сверху кладут деревянный кружок и груз с таким расчетом, чтобы грибы всегда находились в жидкости.

Чтобы приготовить заливку, на 1 кг грибов нужно взять 30 г соли, 15 г сахара и 1 столовую ложку кислого молока или сыворотки.

Маринование грибов

Маринование основано на консервирующем действии уксусной кислоты, которая подавляет развитие гнилостных микроорганизмов. Для маринования используется слабый раствор уксусной кислоты, поэтому маринованные продукты хорошо сохраняются лишь при низких температурах или пастеризованными в герметической упаковке.

Для маринования пригодны все трубчатые грибы. Из пластинчатых грибов маринуют опенки, лисички, рыжики, шампиньоны. Мариновать лучше всего небольшие шляпки молодых грибов, не раскисающие при отваривании. Крупные шляпки нужно разрезать так, чтобы получились куски величиной с мелкие шляпки и при отваривании проварились одновременно с ними. Ножки лучше мариновать или хотя бы проваривать отдельно от шляпок, предварительно разрезав их поперек на дольки длиной 2–3 см. Пластинчатые грибы маринуют без ножек.

Мариновать грибы предпочтительнее по видам, хотя можно и в смеси. При отваривании грибы рекомендуется опускать в кипящую воду. Нужно помнить, что другие грибы, отваренные вместе с подосиновиками, темнеют. Подосиновики и белые нельзя отваривать вместе с подберезовиками, потому они провариваются не одновременно. Мякоть подосиновиков и белых плотнее, чем у подберезовиков, они могут оказаться недоваренными, а подберезовики переваренными.

Перед маринованием грибы нужно отобрать по размеру, очистить от налипшего мусора и тщательно промыть. Ножки нужно обрезать – у подосиновиков и подберезовиков до 3 см от шляпки, у маслят и моховиков – до 1,5 см, у белых, опят, лисичек, шампиньонов до 0,5 см.

У маслят обязательно снимают кожицу со шляпки. Чтобы очистить маслята от кожицы, нужно положить их в дуршлаг и погрузить на одну минуту в кипящий подсоленный раствор, а затем промыть холодной водой, слегка помешивая. Кожица при этом легко отмывается со шляпок.

Подберезовики, подосиновики, моховики перед варкой нужно залить кипятком, продержать в нем 5 минут и промыть в холодной воде, иначе маринад будет темным.

Очень важно определить время варки грибов. Белые грибы, подосиновики, шампиньоны варят 20–25 минут от начала закипания, подберезовики и маслята – 10–15 минут, рыжики – 8–10 минут, лисички и опенки – 20–25 минут. Отваривание заканчивают, когда грибы начнут опускаться на дно кастрюли, а

маринад станет прозрачным.

Количество маринада в грибах должно составлять 18–20 % общего объема. Для этого на 1 кг свежих грибов берется 1 стакан маринада.

Маринование грибов (1-й способ)

Маринад наливают в эмалированную кастрюлю, ставят на огонь, доводят до кипения и опускают туда подготовленные грибы. Когда грибы закипят, их нужно варить на слабом огне, периодически помешивая и снимая образующуюся пену.

Для маринада на 1 кг свежих грибов берется 1 столовая ложка соли и 200 г 6 %-ного раствора пищевой уксусной кислоты.

Когда в кипящем маринаде перестанет образовываться пена, в кастрюлю добавляют специи. По окончании варки грибы нужно снять с огня и вместе с маринадом быстро охладить, накрыв кастрюлю марлей или чистой тряпкой. Затем грибы перекладывают в стеклянные банки и заливают маринадом, в котором они варились. Банки закрывают полиэтиленовыми крышками или пергаментом и ставят на хранение в холодном месте.

На 1 кг свежих грибов берется 1 чайная ложка сахарного песка, 5 горошин душистого перца, 2 штуки гвоздики и столько же корицы, немного бадьяна, лавровый лист и 0,5 г лимонной кислоты для сохранения натурального цвета грибов.

Маринование грибов (2-й способ)

Грибы отваривают в подсоленной воде (2 столовые ложки соли на 1 л воды) до готовности. Затем их откидывают на решето, охлаждают, раскладывают по банкам и заливают заранее приготовленным холодным маринадом. Банки закрывают крышками и ставят на хранение в холодном месте.

Чтобы приготовить маринад, на 1 кг свежих грибов нужно взять 0,4 л воды, 1 чайную ложку соли, 6 горошин душистого перца, по 3 штуки лаврового листа, гвоздики, корицы, немного бадьяна и лимонной кислоты. Смесь нужно кипятить в эмалированной кастрюле 20–30 минут на слабом огне. Когда маринад немного остынет, добавить туда 8 %-ный уксус – примерно 70 г на 1 кг свежих грибов.

Маринованные грибы хранят при температуре около 8 °С. В

пищу их можно использовать через 25–30 дней после маринования. Если в банках появилась плесень, грибы нужно откинуть на решето или дуршлаг, промыть кипятком, сделать новый маринад по тому же рецепту, переварить в нем грибы, а затем сложить их в чистые прокаленные банки и вновь залить маринадом.

Описанные выше способы маринования пригодны для всех грибов. Однако для отдельных видов грибов существуют свои рецепты маринования.

Маринование шампиньонов

Для маринования отбирают молодые шампиньоны с нераскрывшимися шляпками и обрезают ножки по самые края шляпок. Грибы тщательно моют, затем бланшируют, погружая их в дуршлаге на 5 минут в кипяток, промывают холодной водой и откидывают на решето, чтобы стекла вода. После бланширования их опускают в кастрюлю с кипящей водой. В воду нужно положить соль и лимонную кислоту.

На 1 л воды берется 2 чайные ложки соли и 0,5 г лимонной кислоты.

Грибы варят до готовности, помешивая и снимая пену. Готовые грибы начинают опускаться на дно, а маринад становится прозрачным. Перед концом варки в маринад добавляют 8 %-ный уксус – 2 столовые ложки на 1 кг свежих грибов, – лавровый лист, душистый перец и гвоздику. Сваренные грибы быстро охлаждают, перекладывают в банки, заливают охлажденным маринадом, в котором они варились, и закрывают крышками.

Маринование рыжиков

Отобранные, очищенные и промытые молодые шляпки рыжиков заливают подсоленным кипятком и оставляют на 2–3 минуты в плотно закрытой посуде, затем откидывают на решето и дают остыть. Остывшие грибы раскладывают в банки, заливают холодным маринадом и закрывают крышками.

Для изготовления маринада на 1 кг грибов берут три четверти стакана воды, чайную ложку соли, специи и кипятят 20–30 минут на слабом огне. Когда маринад немного остынет, туда добавляют полстакана 8 %-ного уксуса на 1 кг грибов и охлаждают.

Маринование лисичек

Лисички очищают от грязи, моют, отрезают ножки там, где начинаются пластинки, отваривают в подсоленной воде в течение 20 минут и откидывают на решето. Маринад доводят до кипения, затем опускают туда отваренные грибы и варят еще 20–25 минут. Перед концом варки добавляют на 1 л грибов в маринаде 1 чайную ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, лавровый лист, 2 шт. гвоздики и столько же корицы. По окончании варки грибы быстро охлаждают и перекладывают в банки.

Для маринада на 1 кг грибов берется две трети стакана 8 %-ного уксуса, одна треть стакана воды, одна столовая ложка соли.

Маринование горькушек

Очищенные и промытые мелкие шляпки горькушек отваривают в течение 20 минут, затем отвар сливают, а грибы промывают холодной водой и отжимают. Варят маринад до готовности овощей. В конце варки туда добавляют уксус, кладут отжатые грибы и варят еще 5–10 минут. Когда грибы сварятся, их перекладывают в банки, заливают горячим маринадом, плотно закупоривают, охлаждают и ставят в холодное место для хранения.

Для изготовления маринада на 1 кг грибов берется 1 столовая ложка соли, 1–2 чайные ложки сахара, 10 горошин перца, 5 шт. гвоздики, 2 лавровых листа, 1–2 луковицы, половинка моркови, 2 стакана воды, 50–60 г 30 %-ной уксусной кислоты.

Консервирование грибов

Консервирование – это способ заготовки, при котором грибы стерилизуют и хранят в герметически закрытых банках. Для консервирования используются стеклянные банки емкостью от 0,25 до 3 л, которые закатываются жестяными или закрываются другими плотно прилегающими крышками.

Консервировать можно маринованные, жареные и даже соленые грибы, предварительно подготовив их, как описано ниже в способах консервирования. Подготовленные грибы раскладывают в чисто промытые банки. Сначала в банку нужно налить горячую заливку, примерно на пятую часть всего объема продукции в банке, затем наполнить банку грибами и специями, с которыми они варились.

Для стерилизации нужен бачок или большая кастрюля. Туда кладется подставка, чтобы дно банки не соприкасалось с дном кастрюли, и наливается столько воды, чтобы она покрывала банку не ниже, чем на 1,5–2 см от горловины. Перед началом стерилизации воду нужно нагреть до температуры 60–70 °С.

Крышки для банок нужно прокипятить в течение 10–15 минут вместе с резиновыми прокладками. Заполненную банку нужно немедленно накрыть (не закрывая плотно) вынутой из кипящей воды крышкой, затем поместить в бачок для стерилизации и кипятить на слабом огне. Банка не должна касаться стенок бачка, иначе она может треснуть. Время стерилизации зависит от размеров используемой посуды. Банки емкостью до 0,5 л прогревают 12–15 минут, до 1 л – 20 минут, до 3 л – 30 минут. После стерилизации банку вынимают из воды (для этого есть специальные щипцы), не сдвигая и не поднимая крышки, затем крышку закатывают или плотно закрывают.

Хранение грибов зависит от того, насколько тщательно проведена стерилизация. Хорошо простерилизованные грибы можно хранить даже при комнатной температуре, хотя лучше поместить их в прохладное место, потому что даже в стерильных условиях длительное хранение при высокой температуре снижает вкусовые качества продукта.

Консервирование маринованных грибов

Маринад для консервированных грибов готовится так же, как для маринованных, но уксуса или уксусной эссенции кладут в два раза меньше, а сахара берут 1 столовую ложку на 1 л продукции.

Грибы отваривают в маринаде, как описано в мариновании, затем раскладывают по банкам и стерилизуют.

Консервирование жареных грибов

Свежие грибы очистить, промыть, дать воде стечь и нарезать брусками или ломтиками. В эмалированной кастрюле разогреть масло, положить туда грибы, посолить и варить в собственном соку, под крышкой при слабом кипении в течение 40–50 минут. Затем нужно снять крышку и обжарить их, пока сок не испарится и масло не станет прозрачным.

Грибы нужно горячими разложить в небольшие банки, заранее стерилизованные в кипящей воде в течение 15 минут (крышки тоже стерилизовать), и залить сверху слоем растопленного масла не менее 1 см. Если грибы должны храниться при комнатной температуре, банки нужно простерилизовать в течение 1 часа и герметически закупорить. Если они будут храниться в холодном помещении, банки достаточно просто закупорить. В любом случае их нужно хранить в темноте, потому что жиры на свету расщепляются и прогоркают.

Консервирование натуральных грибов

Грибы очистить, промыть, нарезать и отварить в подсоленной воде. В каждую банку на пятую часть объема налить горячей прокипяченной воды с небольшим добавлением уксуса (3 чайные ложки 5 %-ного уксуса на 100 г воды), заполнить грибами и стерилизовать. Банки закупорить и поставить на хранение.

При использовании жидкость сливают, а грибы обжаривают на сковородке, как свежие.

Консервирование соленых грибов

Соленые грибы вместе с рассолом положить в кастрюлю и довести до кипения, периодически помешивая, чтобы не пригорели. Прогретые грибы разложить по банкам и стерилизовать.

Рассола должно быть примерно 20 % от общего объема. Если его мало, нужно добавить в грибы соленую воду, взяв 1 столовую ложку соли на 1 л воды.

Консервирование грибов в собственном соку

Грибы очистить, промыть, нарезать и поместить в эмалированную кастрюлю, на дно которой налито немного воды. Посолить их и прогревать при помешивании, пока из них не выделится сок, затем закрыть крышкой и отваривать на слабом огне 15–20 минут. Отваренные грибы разложить по банкам, залить оставшимся от варки грибным соком, так, чтобы они были полностью закрыты жидкостью. Если сока мало или он выкипел, во время варки можно добавить немного кипяченой воды. Банки простерилизовать, закатать и поставить на хранение.

Грибные блюда

Серебром и златом, любовью друзей можно поступиться, но трудно отказаться от блюда грибов.

Марциал

Свежие, сушеные, соленые и маринованные грибы можно использовать для приготовления закусок, салатов, соусов, первых и вторых блюд. Свежие грибы, относящиеся к условно съедобным, перед приготовлением нужно отваривать и промывать всегда, съедобные свежие грибы тоже подлежат отвариванию, если они полежали несколько часов после сбора.

Перед приготовлением пищи свежие грибы нужно перебрать, червивые и перезрелые выбросить, остальные очистить и отмыть от лесного мусора. Чтобы они лучше отмывались, можно замочить их в холодной воде на 1 час.

Сушеные грибы промывают и замачивают на 3–4 часа, затем отваривают в той же воде. Полученный бульон и отварные грибы используются для дальнейшего приготовления блюд.

С соленых грибов нужно слить рассол и промыть их в холодной кипяченой воде. Если грибы слишком соленые, их можно ненадолго замочить для удаления излишней соли.

Холодные блюда и закуски

Салат из свежих грибов

Грибы отварить в течение 20–25 минут, откинуть на решето и дать стечь воде, потом нарезать ломтиками. Мелко накрошить лук (репчатый или зеленый) и смешать с грибами. Смесь заправить растительным маслом, уксусом, черным перцем, посолить и перемешать.

На 200 г грибов – 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, соль и перец по вкусу.

Салат из соленых грибов

Соленые или маринованные грибы откинуть на дуршлаг или сито, дать жидкости стечь, дольки чеснока измельчить и растереть с небольшим количеством соли, залить растительным маслом, дать немного настояться. Маслом с чесноком заправить грибы. Для украшения использовать зелень петрушки.

На 200 г грибов – 1–2 дольки чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 2–3 веточки петрушки.

Салат из свежих грибов с картофелем

Отварить картофель в кожуре, очистить и нарезать ломтиками. Грибы отварить в подсоленной воде, нарезать ломтиками и смешать с картофелем. В смесь добавить мелко нарезанный лук, масло, горчицу, перец и перемешать, затем подлить немного охлажденного грибного отвара и еще раз размешать. Блюдо украсить красными помидорами, посыпать мелкорубленым зеленым укропом.

На 150 г грибов – 200 г картофеля, 1 луковица, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 2 помидора, соль, перец и укроп по вкусу.

Салат из свежих грибов с картофелем и сельдереем

Очистить картофель и корешок сельдерея, отварить в подсоленной воде. Отдельно отварить в подсоленной воде грибы, остудить и нарезать ломтиками. Подготовленные продукты смешать и заправить майонезом, посолить по вкусу.

На 200 г грибов – 400 г картофеля, 1 корень сельдерея, 1–2 столовые ложки майонеза, соль.

Салат из соленых грибов с огурцами и картофелем

Грибы промыть, отцедить и нарезать ломтиками. Свежие или соленые огурцы, отваренный и очищенный от кожуры картофель нарезать брусочками. Подготовленные продукты смешать, заправить растительным маслом, добавить сахар, посолить и перемешать. Салат выложить на тарелку, посыпать нарезанным зеленым луком и украсить листьями зеленого салата.

На 200 г грибов – 1 огурец, 400 г картофеля, 1–2 столовые ложки растительного масла, сахар и соль по вкусу.

Салат из маринованных грибов и зеленого горошка

Нарезанные кубиками грибы, зеленый горошек и натертые на крупной терке яблоки перемешать с майонезом и сметаной, заправить солью и сахаром, посыпать мелко рубленным яйцом.

На 300 г маринованных грибов – 300 г зеленого горошка, 3 кислых яблока, 1 вареное яйцо, 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, сахар, соль.

Салат русский

Сваренные и охлажденные грибы, картофель, морковь, сельдерей, соленый огурец, яблоко, колбасу или ветчину нарезать кубиками, посолить, добавить консервированный зеленый горошек. Все перемешать с майонезом.

На 100 г свежих грибов – 500–600 г картофеля, 2–3 моркови, 1 корень сельдерея, 200 г зеленого горошка, 2 соленых огурца, 200 г вареной колбасы или ветчины, 1 моченое или свежее яблоко, 100 г майонеза, соль.

Салат пестрый

Маринованные грибы нарезать крупными ломтиками, мелкие шляпки оставить целиком. Яблоки, помидоры, сыр, колбасу или ветчину нарезать соломкой, смешать с грибами и положить в салатницу. Сметану перемешать с медом, добавить по вкусу соль, горчицу, лимонный или яблочный сок, залить продукты этой смесью. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки.

На 300 г маринованных грибов – 100 г сыра, 1 яблоко, 1 помидор, 100 г вареной колбасы или постной ветчины, полтора

стакана сметаны, 1 столовая ложка меда, соль, горчица, сок лимонный или яблочный, зелень петрушки.

Салат из маринованных грибов с яблоками

Грибы нарезать соломкой, яблоки натереть на крупной терке, лук мелко нашинковать. Все продукты перемешать, заправить маслом, сахаром и перцем по вкусу, посолить. Выложенную в салатник массу украсить колечками лука и зеленью укропа.

На 300 г маринованных грибов – 1 яблоко, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, сахар, молотый перец, соль, зелень укропа.

Винегрет с грибами

Свежие мясистые грибы отварить в подсоленной воде до готовности, охладить, нарезать кубиками. Отварной картофель, морковь, свеклу, сырой лук, соленый огурец также нарезать кубиками и все перемешать. Заправить растительным маслом, добавить по вкусу соль, молотый перец, уксус. Сверху блюдо посыпать нарезанной зеленью лука, петрушки, укропа.

Количество грибов должно составлять четверть или треть общей массы овощей. Для приготовления винегрета можно использовать соленые или маринованные грибы.

Соленые грибы со сметаной

Порезав на кусочки маринованные или соленые грибы, добавить к ним сметану, мелко нарезанный зеленый лук и все хорошо перемешать.

На 250 г грибов – 1 луковица, 3–4 столовые ложки сметаны.

Салат из соленых грибов и квашеной капусты

Грибы промыть, отцедить, нарезать ломтиками, смешать с отжатой квашеной капустой и нарезанным репчатым или зеленым луком. Смесь заправить растительным маслом, сахаром, добавить соль и перемешать. Салат выложить в салатник, посыпать черным перцем и украсить веточками петрушки.

На 200 г грибов – 200 г капусты, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль и перец по вкусу.

Грибы соленые с картофелем, капустой и огурцами

Отварить картофель в мундире, очистить и нарезать ломтиками. Соленые грибы мелко нарезать, квашеную капусту перебрать, отжать лишний рассол. Овощи смешать с грибами, добавить мелко нарезанный лук, полить маслом и уксусом, посыпать солью, перцем и хорошо перемешать. Блюдо украсить кружочками соленых огурцов, мелкими шляпками грибов, мелко изрубленной зеленью укропа и петрушки.

На 200 г грибов – 200 г картофеля, 1 стакан квашеной капусты, 1 соленый огурец, 2–3 столовые ложки растительного масла, соль, перец и зелень по вкусу.

Салат из грибов и краснокочанной капусты

Капусту нашинковать, немного посолить, растереть до образования сока. Отваренные грибы нарезать соломкой, огурцы и лук мелкими кубиками. Все продукты перемешать вместе со сметаной, соль и сахар добавить по вкусу, украсить нарезанной зеленью.

На 300 г грибов – 300 г краснокочанной капусты, 2 соленых огурца, 1 луковица, 200 г сметаны, соль, сахар, зелень.

Салат из соленых грибов с чесноком

Соленые грибы нарезать соломкой, чеснок растереть. Томатную пасту, зелень и растертый чеснок смешать с майонезом или сметаной, добавить грибы.

На 500 г соленых грибов – 2 дольки чеснока, 1 столовая ложка томатной пасты, 100 г сметаны или майонеза, зелень укропа, лука, петрушки.

Салат из сушеных грибов с чесноком

Грибы промыть, замочить на 3–4 часа и отварить в той же воде, посолив ее. Сваренные грибы отжать, пропустить через мясорубку, заправить тертым чесноком и майонезом.

На 50 г сушеных грибов – 2–3 дольки чеснока, 2–3 столовые ложки майонеза, соль.

Салат грибной с майонезом

Соленые или маринованные грибы нарезать ломтиками.

Картофель в мундире и яйца сварить и остудить, очистить и нарезать ломтиками. Добавить зеленый горошек и мелко нарезанный зеленый лук. Все перемешать с майонезом, посыпать нарезанным зеленым луком и украсить кольцами репчатого лука.

На 250 г маринованных или соленых грибов – 1 яйцо, 150 г зеленого горошка, 1 луковица, 200 г картофеля, 50 г зеленого лука, 100 г майонеза.

Салат из маринованных грибов с зеленым горошком

Грибы нарезать ломтиками, яблоки натереть на крупной терке. Смешать с зеленым горошком, заправить майонезом, сметаной и сахаром. Салат посыпать рубленым яйцом и украсить кружочками красного перца.

На 200 г грибов – 200 г зеленого горошка, 2 кислых яблока, 1 вареное яйцо, 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, 1 стручок сладкого красного перца.

Салат грибной с овощами

Яйца и фасоль отварить и остудить. Картофель и морковь отварить и очистить. Овощи, яйца, яблоки, соленые огурцы и маринованные грибы нарезать мелкими кубиками, добавить фасоль, заправить сахаром, горчицей, уксусом. Все перемешать, посолить и поперчить по вкусу. Салат залить майонезом, украсить кружочками вареного яйца и помидоров, посыпать зеленью.

На 100 г грибов – 200 г картофеля, 50 г фасоли, 2 огурца, 2–3 помидора, 2 кислых яблока, 3 яйца, 200 г майонеза, 1 столовая ложка уксуса, сахар, соль, горчица, перец, зелень сельдерея или петрушки.

Салат грибной с цыпленком

Отварное мясо цыпленка нарезать соломкой. Макароны и сельдерей нарезать кусочками длиной 5 см, маринованные грибы и помидоры нарезать ломтиками. Мелко нарезать зелень петрушки и крутые яйца. Все смешать, посолить и поперчить по вкусу, перемешать с майонезом, украсить зеленью петрушки и кружками свежих помидоров.

На 200 г маринованных грибов – 200 г мяса цыпленка, 200 г отварных макарон, 2–3 свежих помидора, 3 яйца, 250 г майонеза, соль, перец, зелень петрушки.

Салат грибной с рисом и цыпленком

Свежие грибы очистить, промыть, отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, нарезать соломкой и смочить лимонным соком. Лук и сельдерей нашинковать и обжарить до золотистого цвета на слабом огне, добавить грибы и тушить 7–10 минут. Смесь посолить и поперчить по вкусу, положить туда рис и тушить при помешивании, пока рис не станет прозрачным. Добавить зеленый горошек и снова тушить, пока смесь не впитает воду. Снять с огня, охладить, смешать с нарезанным мясом цыпленка и ломтиками свежего помидора, затем поставить на час в холодильник. Блюдо подается на стол в холодном виде.

На 200 г грибов – полтушки цыпленка, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 30 г зеленого горошка, 1 луковица, 250 г отварного риса, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 корень сельдерея, соль, перец.

Салат грибной с цыпленком и сыром

Свежие грибы, мясо цыпленка, корни сельдерея отварить и нарезать соломкой. Соленый огурец и помидоры нарезать ломтиками, сыр натереть на мелкой терке. Все перемешать с майонезом, посолить по вкусу, украсить сверху ломтиками помидора.

На 200 г грибов – 2 корня сельдерея, 100 г мяса цыпленка, 50 г сыра, 2 помидора, 1 соленый огурец, 150 г майонеза, соль по вкусу.

Салат грибной с капустой кольраби

Маринованные грибы и лук мелко нарезать, морковь, сельдерей, кольраби отварить и нарезать кубиками. Добавить зеленый горошек, сок лимона, все смешать со сметаной, украсить дольками яйца и зеленью петрушки.

На 100 г маринованных грибов – 2 моркови, 200 г зеленого горошка, 100 г капусты кольраби, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 200 г сметаны, 1 яйцо, 1 лимон, зелень петрушки, соль.

Салат грибной с хреном

Свежие или сушеные грибы отварить, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и нарезать соломкой. Сметану смешать с тертым хреном, затем перемешать с грибами, посолить по вкусу.

На 50 г сушеных или на 500 г свежих грибов – 2–3 столовые

ложки сметаны, 25 г тертого хрена.

Салат из трутовика серно-желтого

Свежие молодые грибы нарезать ломтиками и варить в подсоленной воде около часа. Затем грибы отцедить, охладить, положить в салатник, залить сметаной или майонезом, посыпать нарезанным зеленым или репчатым луком и заправить уксусом.

На 200 г грибов – 3–4 столовые ложки сметаны или майонеза, 1 луковица, уксус и соль по вкусу.

Салат из вешенки

Грибы промыть, нарезать небольшими ломтиками, потушить в сливочном масле 40–50 минут и остудить. Репчатый лук, яйца, помидоры и яблоки нарезать тонкими кружочками. Все уложить слоями на блюдо и залить сметаной с добавлением яблочного сока, сахара и соли.

На 300 г вешенки – 1 столовая ложка сливочного масла, 2 вареных яйца, 2 свежих помидора, 1 яблоко, полстакана сметаны, 1 луковица, 1 столовая ложка яблочного сока, соль и сахар по вкусу.

Салат из шампиньонов

Шампиньоны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать. Сварить вкрутую яйца, очистить, остудить, нарезать кубиками и смешать с грибами. Смесь заправить уксусом и растительным маслом, посолить, поперчить, перемешать и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

На 200 г грибов – 3 яйца, 1–2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, соль, перец и зелень по вкусу.

Салат из шампиньонов

Свежие шампиньоны отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать ломтиками. Яйца отварить и остудить. Свежие огурцы и яйца нарезать кубиками и смешать с шампиньонами. Смесь залить майонезом, посолить и поперчить по вкусу, все перемешать и украсить зеленью.

На 200 г шампиньонов – 3 яйца, 2 огурца, 100 г майонеза, зелень петрушки или укропа, соль, перец.

Винегрет с шампиньонами

Морковь, картофель, свеклу отварить целиком, почистить, нарезать кубиками, смешать с нарезанными кубиками луком и огурцом, посолить, заправить маслом, перцем и сахаром по вкусу. Шампиньоны нарезать ломтиками, потушить на растительном масле до готовности и охладить. Помидоры и яблоки нарезать кубиками и соединить с охлажденными шампиньонами.

Овощной винегрет перемешать с подготовленной массой, украсить мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

На 100 г шампиньонов – 1 помидор, 1 яблоко, 1 морковь, 1 небольшая свекла, 2 картофелины, 1 соленый огурец, 2–3 столовые ложки растительного масла, уксус, сахар, перец черный молотый.

Салат из свежемаринованных шампиньонов

Сварить маринад из белого вина, растительного масла и уксуса. Добавить соль, лавровый лист, душистый перец. В кипящую жидкость опустить свежие, мелкие шляпки шампиньонов и варить 35–40 минут. Затем снять с огня и оставить в маринаде на 3–4 дня. Подавать на стол в холодном виде, можно заправить зеленью.

На 300–400 г шампиньонов – 200 г вина, 100 г растительного масла, 1 столовая ложка пищевого уксуса, 1–2 лавровых листа, 10–12 горошин душистого перца.

Салат из свеклы с сушеными грибами

Свеклу отварить в кожуре, охладить, очистить, нарезать соломкой и заправить уксусом. Одну луковицу мелко порубить, потушить в масле. Отваренные грибы и вторую луковицу нарезать соломкой, чеснок истолочь. Все продукты смешать, посолить и заправить сахаром по вкусу.

На 100 г сушеных белых грибов – 1 кг свеклы, 2 луковицы, 100 г растительного масла, 2–3 дольки чеснока, уксус, сахар, соль по вкусу.

Салат грибной болгарский

Сваренные или маринованные грибы нарезать ломтиками, добавить отварной нарезанный кубиками картофель, нарезанный соломкой красный перец и измельченную зелень. Смешать простоквашу, кетчуп, лимонный сок, полученным соусом залить

грибы и овощи, посолить и поперчить по вкусу, все перемешать и украсить зеленью.

На 200 г вареных или консервированных грибов – 400 г холодного отварного картофеля, 1 стручок сладкого болгарского перца, 3–4 столовые ложки простокваши (можно взять нежирную сметану), 1 столовая ложка кетчупа, зелень укропа или петрушки, перец и соль по вкусу.

Салат из маринованных грибов со сладким перцем

Маринованные грибы нарезать соломкой, яблоко дольками, сладкий перец кусочками. Лук нарезать тонкими кольцами, залить кипятком на 2 минуты, затем воду слить. Все перемешать, добавить уксус, соль, растительное масло.

На 100 г маринованных грибов – 3 луковицы, 1–2 яблока, 2 красных сладких перца, половина чайной ложки уксуса, 3–4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Салат грибной немецкий

Свежие грибы отварить и откинуть на дуршлаг. Дать воде стечь, затем нарезать ломтиками. Колбасу и/или ветчину нарезать соломкой, перемешать с грибами и залить белым сухим вином. Посолить и поперчить по вкусу, поставить в холодное место в закрытой посуде на 2–3 часа, затем подавать к столу.

На 100 г грибов – 200 г вареной колбасы или ветчины, 200 г белого сухого вина, соль и перец по вкусу.

Салат с грибами и ветчиной

Соленые или маринованные грибы, нежирную ветчину, отварной картофель и свежие огурцы нарезать ломтиками и перемешать. Сметану смешать с уксусом, горчицей, солью и сахаром, затем положить в подготовленные продукты и все перемешать. Готовую смесь выложить горкой на листья салата, украсить дольками яйца, помидора и зеленью.

На 200 г соленых или маринованных грибов – 100 г нежирной ветчины, 200 г отварного картофеля, 1 свежий огурец, 1 свежий помидор, 1 луковица, 1 стакан сметаны, 1 вареное яйцо, уксус, соль, сахар, зелень, листья салата.

Мясной салат с шампиньонами

Шампиньоны нарезать полосками, потушить, смешать с

нарезанным вареным мясом, добавить мелко нашинкованный лук, горчицу, лимонный сок, соль и перец, все перемешать.

На 250 г шампиньонов – 300 г отварной телятины, 1 луковица, 1 столовая ложка лимонного сока, горчица, перец, соль.

Салат гурманский

Грибы и мясо нарезать ломтиками, смешать с консервированным горошком. Из сметаны, кетчупа, майонеза, лимонного сока и коньяка приготовить соус, добавить туда чеснок, укроп, соль и перец. Все перемешать, охладить и выложить на салатные листья.

На 200 г консервированных грибов – 200 г жареного цыпленка, 100 г зеленого горошка, 2–3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка коньяка, половина столовой ложки растертого чеснока, 3 столовые ложки мелко нарезанной зелени укропа, листья салата, перец, соль.

Грибы под соусом

Свежие грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и отварить в подсоленном кипятке 15–20 минут, затем откинуть на дуршлаг и дать им остынуть. Выложить их в салатник, посолить и поперчить по вкусу, добавить лимонный сок и растительное масло, все перемешать, полить соусом и украсить зеленью.

Чтобы приготовить соус, нужно 200 г майонеза смешать с 3 столовыми ложками горчицы, добавить мелко нарезанный зеленый лук, сахар и соль по вкусу.

На 100 г грибов – 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки соуса, зелень, соль, перец, лимонный сок.

Бутерброды с паштетом из грибов

Грибы почистить, помыть, ошпарить кипятком, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и пропустить через мясорубку или очень мелко порубить. Сливочное масло растереть, добавить грибы, соль, молотый черный перец и сок лимона по вкусу. Паштет хорошо взбить и намазать на ломтики хлеба, сверху украсить тонкими кружочками лимона.

На 250 г свежих грибов – 100 г сливочного масла, 1 лимон, молотый черный перец, соль по вкусу.

Бутерброды с солеными грибами

Грибы отцедить и дважды пропустить через мясорубку. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, а затем положить сверху грибную массу. На бутерброды положить шпроты или копченую кильку. Украсить мелко нарезанной зеленью.

На 50 г соленых грибов – 1 столовая ложка сливочного масла, 1 ломтик хлеба, 2–3 шпроты или копченые кильки.

Бутерброды с фасолью и грибами

Сваренные продукты пропустить через мясорубку, хорошо перемешать с майонезом, нанести слоем на ломтики хлеба.

На 300 г вареных грибов – 1 стакан отваренной фасоли, 1 круто сваренное яйцо, 1 вареный корень сельдерея средней величины, 1 стакан майонеза.

Бутерброды с запеченными шампиньонами

Шляпки свежих шампиньонов посолить, положить на смазанный жиром противень и запечь в духовке. Остывшие грибы мелко нарезать и растереть со сливочным маслом. Готовой массой намазать ломтики хлеба.

На 50 г шампиньонов – 1 столовая ложка сливочного масла, ломтик хлеба.

Гренки с тушеными грибами и яйцом

Свежие грибы отварить в подсоленной воде (4 минуты), отцедить, мелко нарезать и тушить со сливочным маслом до готовности. На слегка смазанной жиром сковородке поджарить с обеих сторон ломтики хлеба, остудить их и на каждый положить ровным слоем остывшие грибы. Сверху положить половинки сваренного вкрутую яйца и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

На 50 г грибов – 1 столовая ложка масла, 1 ломтик хлеба, 1 яйцо.

Горячие бутерброды с грибами и сыром

Сыр натереть на крупной терке, смешать с майонезом. Обжаренные в масле грибы пропустить через мясорубку, затем посолить и поперчить по вкусу. Намазать ломти белого хлеба грибной массой, сверху положить майонез с сыром. Запекать в духовке 8–10 минут.

На 100 г маринованных или соленых грибов – 6 кусков белого

хлеба толщиной 1 см, 100 г сыра, 60 г майонеза, 80 г сливочного масла.

Тартинки с грибами и творогом

Очищенные и промытые свежие грибы обварить кипятком, мелко нарезать и потушить с маслом и луком. Охладить, пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, жирный творог, мелко нарезанную зелень, перец, соль и все растереть. Ломтики вчерашнего хлеба намазать полученной массой, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Перед подачей посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

На 150 г свежих грибов – 6 кусков белого хлеба толщиной 1 см, 100 г творога, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 30 г сыра, 1 яйцо, зеленый лук, зелень петрушки, укропа, перец, соль.

Грибное закусочное масло

Маринованные грибы ошпарить кипятком и вместе с нарезанным луком пропустить через мясорубку. Посолить и поперчить, добавить томатную пасту. Масло взбить и перемешать с полученной массой, подавать к столу на бутербродах или отдельно.

На 300 г маринованных грибов – 200 г масла, 2–3 луковицы, 2–3 столовые ложки томатной пасты, соль и перец по вкусу.

Грибная паста с сыром и зеленью

Свежие грибы очистить, промыть, отварить в течение 15–20 минут, затем вынуть из отвара, пропустить через мясорубку и обжарить. Творог протереть через сито, смешать с грибами, тертым сыром и мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки. Добавить немного грибного отвара для сочности, посолить по вкусу и тщательно перемешать.

На 200 г свежих грибов – по 200 г нежирного творога и сыра, 1 треть стакана грибного отвара, 2–3 столовые ложки нарезанной зелени, соль.

Грибная паста с орехами

Свежие очищенные грибы отваривать 15–20 минут, затем пропустить через мясорубку и обжарить. Творог протереть через сито, сыр натереть на терке, ядра грецких орехов слегка обжарить на сухой сковороде и измельчить или размять толкушкой. Все

перемешать, добавить мелко нарезанную зелень, немного грибного отвара, посолить и поперчить по вкусу.

На 200 г свежих грибов – 200 г творога, 100 г сыра, 3 столовые ложки дробленых грецких орехов, 1 четверть стакана грибного отвара, 3–4 веточки укропа или петрушки, соль и перец.

Икра из соленых грибов

Грибы промыть, дать стечь воде, мелко нарубить или пропустить через мясорубку. Лук мелко нарубить, слегка поджарить на растительном масле, охладить и смешать с грибами, добавить перец, соль по вкусу.

На 250 г соленых или маринованных грибов – 1 луковица, 1–2 столовые ложки растительного масла, молотый черный перец, соль.

Икра из свежих грибов

Грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и варить около часа, затем слить воду, охладить и пропустить через мясорубку. Добавить лук, поджаренный на растительном масле, и хорошо перемешать. Икру можно использовать сразу или разложить по банкам для длительного хранения.

На 200–300 г грибов – 1–2 головки лука, 3–4 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Икра из сушеных грибов с чесноком

Грибы отмочить, отварить и пропустить через мясорубку. На растительном масле поджарить мелко нарезанный репчатый или зеленый лук, смешать с грибами, посолить и тушить на слабом огне 7–10 минут. Когда икра остынет, заправить ее толченым чесноком и уксусом, посолить по вкусу и хорошо перемешать.

На 50 г сухих грибов – 2–3 луковицы, 3–4 столовые ложки растительного масла, 3–4 дольки чеснока, уксус, соль.

Яйца, фаршированные маринованными грибами

Охлажденные яйца разрезать вдоль на половинки, вынуть желтки. Грибы мелко нарубить, перемешать с растертыми со сметаной до однородной массы желтками. Полученной массой наполнить белки горкой, на каждое яйцо положить листик петрушки.

На 100 г маринованных грибов – 5 круто сваренных яиц, 1

столовая ложка сметаны, зелень петрушки, соль.

Яйца, фаршированные сушеными грибами

Грибы отварить в течение 30–40 минут, охладить и мелко нашинковать. Мелко нарезанный лук обжарить в жире до золотистого цвета, добавить грибы и тушить до готовности, влив туда 2–3 ложки грибного отвара. Яйца разрезать на половинки, отделить желтки и смешать с охлажденными грибами с луком, заправить перцем, солью, затем наполнить смесью половинки белков. В грибной отвар влить растертую с мукой сметану, закипятить. Горячим соусом залить фаршированные яйца и сразу подать к столу.

На 150 г сушеных грибов – 12 вареных яиц, 2 луковицы, 3 столовые ложки жира, перец молотый, соль, мука, сметана.

Помидоры, фаршированные грибами

У крепких некрупных помидоров срезать острым ножом верхушку и вынуть сердцевину. Свежие грибы отварить (4 минуты), отцедить, мелко изрубить, посолить и тушить на растительном масле до готовности. Затем добавить в грибы мелко изрубленное крутое яйцо, измельченный пучок зелени. Смесь посыпать черным перцем, посолить и хорошо перемешать. Готовым фаршем наполнить помидоры, уложить на сковородку, прикрыть их срезанными верхушками, посыпать молотыми сухарями, обрызнуть растительным маслом и запечь в духовке. Подавать охлажденными, посыпав нарезанной зеленью.

На 100 г грибов – 3–4 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 1 столовая ложка сухарей.

Грибы в белом вине

Свежие грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю и залить белым сухим вином. Посолить по вкусу и тушить под крышкой 8–10 минут, затем откинуть на дуршлаг и смешать с тертой морковью, нарезанным луком, помидорами и зеленью. Добавить сок лимона, перец и соль по вкусу, заправить подсолнечным маслом.

На 500 г грибов – 2 луковицы, 2 моркови, 1 помидор, 4 столовые ложки растительного масла, 1 стакан белого сухого вина, зелень, соль, перец.

Грибы в маринаде

Молодые свежие грибы очистить, промыть и отваривать в подсоленной воде с уксусом в течение 15–20 минут, затем откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, грибы смешать с мелко нарезанным луком, добавить немного уксуса и заправить растительным маслом.

На 300 г грибов – 1 луковица, 3–4 столовые ложки растительного масла, уксус, соль.

Салат из консервированных кальмаров с грибами

Свежие грибы очистить, промыть, отварить и откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, нарезать грибы ломтиками. Отдельно отварить сельдерей и картофель, нарезать кубиками. Открыть банку консервированных кальмаров, нарезать их, смешать с овощами и грибами. Все залить майонезом, посолить по вкусу и перемешать.

На 250 свежих грибов – 1 банка (250 г) консервированных кальмаров, 300 г картофеля, 1 корень сельдерея, 3–4 столовые ложки майонеза, соль.

Салат из сушеных грибов с сельдью

Сушеные грибы отварить, откинуть на дуршлаг и крупно порубить. Филе сельди нарезать кубиками. Мелко нашинкованный лук ошпарить горячим раствором уксуса пополам с водой. Яйца сварить вкрутую, мелко порубить. Все смешать, залить сметаной, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Перед подачей салат полить сметаной и украсить листьями зелени.

На 100 г сушеных грибов – 3 сельди, 2 луковицы, 2 яйца, 200 г сметаны, зелень, уксус, перец, соль.

Салат грибной с сельдью и помидорами

Грибы промыть, нарезать ломтиками и потушить в собственном соку. Помидоры, лук и сваренные вкрутую яйца мелко нарезать. Сельдь вымочить, очистить и нарезать тонкими полосками. Сметану или майонез смешать с протертым через сито творогом, добавить сок помидоров и огурца, оставшийся после их нарезки. Все перемешать, положить в салатник, украсить зеленью, ломтиками яйца и помидора.

На 300 г рыжиков или белых грибов – 250 г помидоров, 1–2 луковицы или 50–100 г зеленого лука, 2 сельди, 2 яйца, 1 банка (200 г) сметаны или майонеза, 1–2 столовые ложки творога, 1

соленый огурец, зелень, соль.

Сельдь с маринованными грибами

Сельдь почистить, отрезать головы, отделить филе от костей. Крупно порезанное филе выложить в селедочницу, полить растительным маслом, уксусом, смешанным с горчицей, и украсить колечками лука. По обе стороны сельди выложить маринованные грибы, нарезанные кубиками.

На 300 г маринованных грибов – 2 сельди, 2–3 луковицы, 2–3 столовые ложки зеленого резаного лука, 1–2 столовые ложки растительного масла, уксус, соль, горчица.

Форшмак из соленых грибов и сельди

У сельди отрезать тонкий край брюшка и плавники, сделать надрез вдоль спинки и снять кожицу, начиная с головы. Затем вынуть внутренности, удалить голову и хвост, позвоночную и реберные кости. Мякоть сельди промыть, нарезать поперечными кусочками. Для придания сельди сочности и удаления излишней соли ее можно замочить в молоке. Мякоть сельди, половину грибов и лук пропустить через мясорубку. Остальные грибы порубить, соединить с подготовленной массой, заправить растительным маслом и перемешать. Форшмак выложить на тарелку и украсить мелко нарезанным зеленым луком.

На 250 г грибов – 1–2 сельди, 1–2 луковицы, 2–3 столовые ложки растительного масла.

Салат грибной с рыбными консервами

Яйцо сварить вкрутую. Морковь и сельдерей отварить и нарезать мелкими кубиками. Маринованные грибы, яйцо и рыбу из консервов порубить и смешать с овощами. Смесь заправить майонезом, посолить по вкусу, перед подачей украсить зеленью.

На 100 г маринованных грибов – 1 банка (250 г) рыбных консервов в масле или натуральном соку, 2–3 моркови, 1 корень сельдерея, 1 яйцо, 50 г майонеза, зелень, перец, соль.

Салат из говяжьей печенки с грибами

Сушеные грибы промыть и замочить на 3–4 часа. Отварить их в этой же воде, нарезать ломтиками. Отдельно сварить печенку, остудить, мелко нарезать. Лук мелко нарезать и обжарить на масле до золотистого цвета. Соленые огурцы нарезать дольками,

яйца отварить и мелко порубить. Все смешать с майонезом, посолить и поперчить по вкусу. Перед подачей полить майонезом и украсить зеленью.

На 40 г сушеных грибов – 200 г говяжьей печенки, 2 соленых огурца, 3 луковицы, 2 яйца, 150 г майонеза, 3 столовые ложки сливочного масла, перец, соль, зелень.

Первые блюда

Бульон из свежих грибов

Свежие грибы очистить, промыть, положить в холодную воду, довести до кипения и варить на слабом огне 20–30 минут. Отвар процедить и заправить. Грибы нарезать кусочками и положить в бульон или использовать для приготовления других блюд.

На 500 г свежих грибов – 1 л воды.

Бульон из сушеных грибов

Сушеные грибы промыть и замочить в холодной воде на 4–5 часов, затем положить на дуршлаг и промыть под струей холодной воды. Воду, где замачивались грибы, осторожно, не взбалтывая, процедить через марлю в посуду и положить в нее подготовленные грибы. Варить без соли в течение 40–50 минут до готовности. Затем грибы вынуть из бульона, мелко нашинковать и использовать для заправки супов. Бульон процедить и использовать как основу для приготовления первых грибных блюд и соусов. Прозрачный грибной бульон можно подавать отдельным блюдом в бульонных чашках, с гарнирами в тарелках. Гарнировать можно отварным рисом, лапшой, ушками, пельменями, грибами, яйцом, гренками и др. Солить по вкусу.

На 50 г сушеных грибов – 1 л воды.

Бульон грибной с луком

Отваренные для бульона грибы нарезать в виде лапши и обжарить с тонко нарезанным репчатым луком. В бульон положить сливочное масло и прогреть его, не доводя до кипения. При подаче на стол в тарелки положить обжаренные грибы и лук, залить бульоном и посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

На 50 г сушеных белых грибов – 1–2 головки репчатого лука, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, зелень укропа и петрушки.

Бульон грибной с ушками

Сушеные грибы отварить, бульон процедить, заправить сливочным маслом и поставить на огонь. Пока бульон

прогревается, приготовить ушки – муку высшего сорта просеять, положить в нее сырое яйцо, влить немного воды, замесить тесто и тонко раскатать. Тесто нарезать квадратиками 4×4 см, на середину каждого квадратика положить фарш, концы свести вместе и склеить, придав изделию форму ушка. Ушки отварить в подсоленной воде, вынуть шумовкой, разложить по тарелкам, залить грибным бульоном, посыпать зеленью укропа и петрушки и заправить сметаной по вкусу.

Приготовление фарша: отваренные грибы мелко нарубить, добавить мелко нарезанный репчатый лук, слегка поджаренный на сливочном масле, мелко нарубленное крутое яйцо, зелень укропа, соль, перец. Все хорошо перемешать.

На 100 г сушеных белых грибов – 3–4 головки репчатого лука, 1–2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан муки, 2 яйца, сметана, соль, перец, зелень укропа и петрушки.

Бульон грибной с домашней лапшой

Приготовить грибной бульон, процедить, заправить сливочным маслом, посолить и поставить на огонь для прогревания. Грибы нарезать в виде лапши.

Приготовить домашнюю лапшу. Для этого нужно взять пшеничную муку высшего сорта, просеять, положить в нее сырое яйцо, немного воды и замесить. Тесто раскатать тонко, подсушить, а затем нарезать в виде соломки. Лапшу отварить, выложить в грибы и перемешать. При подаче на стол в тарелки положить лапшу с грибами, залить горячим грибным бульоном, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

На 50 г сушеных белых грибов – 1 столовая ложка сливочного масла, 1 стакан муки, 1 яйцо, соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Бульон грибной с фрикадельками

Отварить грибы и мелко изрубить. Бульон процедить, заправить сливочным маслом, добавить репчатый лук, слегка поджаренный на сливочном масле, и нагреть до кипения.

В грибы добавить репчатый лук, слегка поджаренный на сливочном масле, и намоченный в молоке белый хлеб. Все пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Муку обжарить в сливочном масле до золотистого цвета и развести горячим молоком так, чтобы был густой соус. Положить соус в грибную массу, посолить, добавить два сырых яйца и все хорошо перемешать. Из полученной массы чайной ложкой сделать

фрикадельки, опустить их в кипящую подсоленную воду. Как только фрикадельки всплывут, переложить их в тарелки, залить грибным бульоном, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

На 50–70 г сушеных белых грибов – 6 головок репчатого лука, 5 столовых ложек сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки муки, четверть стакана молока, 50 г белого хлеба, соль, перец, зелень по вкусу.

Грибной бульон с гренками

Свежие грибы помыть, мелко нарезать, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 30 минут. Развести бульоном слегка поджаренную муку, влить в суп, добавить специи и варить еще 10 минут. Суп заправить сливочным маслом и мелко нарубленной зеленью петрушки.

Нарезать белый хлеб для гренок. Грибы пропустить через мясорубку, добавить обжаренный на масле лук с морковью, перец, немного сухарной крошки, сметану и яичный желток, посолить. Все перемешать, ломтики хлеба намазать этой массой слоем в 1 см, сверху смазать взбитым белком и жарить в духовке на смазанном маслом противне, пока они не подрумянятся (7–10 минут).

Для бульона можно использовать и сушеные грибы.

На 1 кг свежих или 100 г сушеных грибов – 2 моркови, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1 луковица, 3 л воды, 10 горошин перца, петрушка, сельдерей, соль, молотый перец, лавровый лист.

Бульон с грибными клецками

Грибы отварить, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и пропустить их через мясорубку вместе с луком. Добавить взбитые яйца и муку, посолить, тщательно перемешать и положить в холодное место на 20–30 минут. Затем из полученного фарша чайной ложкой сделать клецки, опустить их в кипящий бульон и варить 5–10 минут, пока они не всплывут на поверхность. При подаче на стол заправить сметаной.

На 500 г свежих грибов – 1 луковица, 5 столовых ложек муки, 1–2 столовые ложки сливочного топленого масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец, лавровый лист.

Чорба из грибов со шпинатом

Грибы отварить в подсоленной воде. Мелко нарезанный лук обжарить с мукой и маслом, добавить молотый сладкий перец, развести в полстакане бульона и влить в кастрюлю с бульоном. Добавить мелко нарезанный шпинат или щавель и отваривать до готовности (3–5 минут). Перед подачей на стол заправить мелко нарубленным крутым яйцом, зеленью и черным молотым перцем.

На 200 г свежих грибов – 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 200 г шпината или щавеля, 1 вареное яйцо, зелень укропа и петрушки, молотый сладкий перец, соль, молотый черный перец.

Суп из свежих грибов с рисом

Свежие грибы нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, посолить, залить водой и лимонным соком и варить 20 минут. Затем добавить рис и варить еще 20 минут. Суп заправить кислым молоком и яйцом, положить в него сливочное масло. Перед подачей на стол в тарелки можно положить зелень петрушки и черный перец.

На 200 г грибов – половина лимона, 1 столовая ложка кислого молока, 6 столовых ложек масла, 2 столовые ложки риса, 2 яйца, зелень петрушки, черный перец, соль.

Вместо риса в суп можно положить вермишель или манную крупу. Свежие грибы можно заменить сушеными (40 г).

Суп из грибов с картофелем

Грибы промыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить водой и кипятить 30–40 минут. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, варить его до готовности, посолить и заправить поджаренным луком.

Перед подачей на стол в тарелку положить сметану, зелень укропа и петрушки.

На 200–300 г грибов – 2–3 картофелины, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки сметаны или полстакана молока, зелень петрушки, укроп и соль по вкусу.

Грибной суп с ветчиной

Копченую свинину нарезать соломкой и обжарить, добавить нарезанные грибы, томатную пасту и снова обжарить. В конце обжаривания добавить мелко нарезанный лук. Все выложить в кастрюлю, залить кипятком, добавить нарезанный брусками картофель, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности.

Перед подачей заправить суп сметаной и рубленой зеленью.

На 200 г соленых или маринованных грибов – 100 г ветчины, 1 луковица, 3–4 картофелины, 1 л воды, 1 столовая ложка томатной пасты, 3–4 столовые ложки сметаны, 1–2 лавровых листа, зелень, соль, перец.

Грибной суп по-грузински

Свежие грибы сварить, откинуть на дуршлаг и нарезать соломкой. Мелко нарезанный лук обжарить на сливочном масле, залить грибным отваром и немного потушить. Грибы и лук положить в бульон. Когда он закипит, развести муку в половине стакана бульона и вылить в суп. Варить 10 минут, добавить мелко нарезанную зелень, соль, толченый чеснок и стручковый перец. Кипятить еще 5 минут, затем снять с огня и добавить толченые орехи. Перед подачей заправить свежей зеленью.

На 500 г свежих грибов – 2–3 луковицы, полстакана очищенных грецких орехов, 1 столовая ложка кукурузной муки, кинза, петрушка, укроп, чеснок, перец, соль.

Суп-пюре из грибов

Очищенные и промытые грибы пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю, добавить столовую ложку масла, положить разрезанную вдоль на две половинки морковь, очищенную целую луковицу, закрыть крышкой и тушить 40–45 минут. Затем влить стакан воды и прокипятить. Отдельно в суповой кастрюле обжарить 2 столовые ложки муки с 2 столовыми ложками масла, развести их 4 стаканами молока, стаканом овощного отвара или воды, вскипятить, положить тушеные грибы (морковь и луковицу убрать) и варить 15–20 минут. В конце варки суп посолить, заправить маслом и двумя яичными желтками, добавить стакан сливок.

На 600 г свежих грибов – 4 столовые ложки масла, 2 столовые ложки муки, 2 яичных желтка, 4 стакана молока, 1 луковица, 1 морковь, 1 стакан сливок, соль.

Суп грибной с помидорами

Свежие грибы нарезать ломтиками и отварить. На сливочном масле обжарить лук, муку, красный перец и свежие помидоры, положить в грибной бульон, посолить по вкусу, добавить вермишель и варить до готовности. Перед подачей заправить сметаной, зеленью и перцем.

На 500 г свежих или 50 г сушеных грибов – 50 г сливочного масла, 1–2 луковицы, 2–3 помидора, 50 г вермишели, 3–4 столовые ложки сметаны, красный перец, петрушка, соль.

Суп молочный с грибами

Свежие грибы положить в кастрюлю и отварить до полуготовности, затем вынуть шумовкой из бульона, нарезать кубиками, смешать с нашинкованным репчатым луком, добавить сливочное масло и немного грибного бульона и тушить до готовности. В процеженный грибной бульон налить молока и вскипятить, положить картофель, нарезанный кубиками, и варить. За 10 минут до готовности положить в суп тушеные грибы с луком, посолить по вкусу. Затем взбить яйцо с молоком, влить в суп и дать закипеть.

На 200 г свежих белых грибов – пол-литра молока, 600 г картофеля, 2–3 головки лука, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, соль.

Вместо свежих грибов можно взять сушеные (40 г).

Суп-лапша домашняя со свежими грибами

Нарезанные кружочками лук, морковь и петрушку отварить в воде или в курином бульоне до полуготовности. Затем положить грибы, нарезанные кусочками, и варить на слабом огне 10–15 минут. Добавить отдельно сваренную лапшу и заправить сливочным маслом, солью и зеленью петрушки.

На 400 г свежих грибов – 2 луковицы, корень петрушки, морковь, 2 л куриного бульона или воды, 2 столовые ложки сливочного масла, 120–140 г лапши, соль, зелень петрушки.

Грибная лапша

Сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и нарезать соломкой. Лук мелко нарезать и обжарить на масле до золотистой корочки.

В кипящий грибной бульон положить обжаренный лук, лапшу, посолить и поперчить по вкусу, варить до готовности лапши. Перед подачей добавить вареные грибы и зелень петрушки.

На 50 г сушеных грибов – 1 луковица, 50 г сливочного масла, 100 г лапши, зелень петрушки, соль, перец.

Суп грибной с овощами

Очищенные грибы ошпарить кипятком, нарезать соломкой и обжарить в жире вместе с нарезанным луком. В кипящую воду опустить грибы, нарезанные соломкой овощи и варить до готовности. При подаче на стол в тарелки добавить сметану, зелень лука, укропа или петрушки.

На 200 г свежих грибов (белых, шампиньонов, рыжиков) – 1 луковица, 2 столовые ложки жира, корень петрушки, морковь, небольшой кочан кольраби, 3–4 картофелины, зеленый лук, зелень петрушки или укропа.

Суп из кабачков с грибами

Петрушку, морковь, лук репчатый нашинковать соломкой и слегка поджарить в небольшом количестве жира, в конце поджаривания добавить зеленый лук. Промытые грибы нарезать мелкими кусочками, положить в кипящую воду и варить 20–30 минут. В бульон добавить кабачки и картофель, нарезанные ломтиками, и слегка поджаренные овощи, и варить еще 10–15 минут. В конце варки положить специи, соль, можно добавить помидоры, нарезанные дольками. При подаче на стол суп заправить зеленью.

На 250 г грибов – 5–6 клубней картофеля, 300–400 г кабачков, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1–2 головки репчатого лука, 1 помидор, 2 столовые ложки жира, 2 столовые ложки сметаны, зелень, соль.

Суп грибной холодный

Сушеные грибы отварить, отвар охладить. Грибы, мясо, яйцо и огурцы мелко нарезать кубиками. Лук растереть с солью до выделения сока. Все продукты смешать, залить охлажденным бульоном из грибов, добавить сметану, соль и сахар, мелко нарезанную зелень и укроп.

На 100 г сушеных белых грибов – 200 г жареного мяса, 1 крутое яйцо, 100 г сметаны, 200 г свежих огурцов, зеленый лук, укроп, соль, сахар, 1,5 л воды.

Грибной суп на мясном бульоне

Приготовить бульон из телячьих костей. Свежие грибы очистить, промыть, нарезать соломкой и потушить в сливочном масле, затем посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную зелень петрушки и положить в бульон. Яичные желтки растереть со сметаной и влить в бульон при помешивании, не кипятить.

На 500 г свежих грибов – 1 кг костей, 100 г сливочного масла, 2 луковицы, 5 сырых яичных желтков, 200 г сметаны, зелень, перец, соль.

Суп с маринованными грибами

В кастрюлю с кипящей водой засыпать пшено, добавить лук и варить до полуготовности крупы, затем положить картофель, нарезанный брусочками, и варить до готовности. Перед концом варки добавить маринованные грибы, нарезанные соломкой. Суп заправить маслом, посолить и кипятить 5–10 минут.

На 400 г маринованных грибов – 400 г картофеля, 60 г крупы, 2 головки репчатого лука, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Суп грибной кислый

Свежие грибы нарезать брусочками и слегка поджарить в жире. Добавить нашинкованный лук и муку, слегка подрумянить. Залить горячей водой, посолить и варить 10–15 минут. Положить помидоры или соленый огурец и яблоко, нарезанные тонкими ломтиками, прокипятить еще несколько минут. При подаче на стол в суп положить сметану, зелень укропа или лука.

На 200 г свежих грибов – 1 столовая ложка жира или маргарина, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 1–2 помидора или 1 соленый огурец, половина яблока, 1 л воды, 1–2 ложки сметаны, соль, укроп или зеленый лук.

Суп грибной с галушками

Приготовить грибной бульон, грибы вынуть шумовкой. Муку просеять через сито, добавить четверть стакана воды, яйцо, соль. Изготовить крутое пресное тесто, раскатать до толщины 1 см, нарезать галушки.

Картофель очистить, нарезать дольками, опустить в грибной бульон и варить 10–15 минут, затем в отвар добавить нарезанные соломкой и слегка обжаренные коренья и лук, а также мелко нарезанные отварные грибы, галушки, перец, лавровый лист, соль и варить до готовности. При подаче на стол заправить зеленью.

На 50 г белых сушеных грибов – 1 стакан пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 600 г картофеля, по одному корню моркови, петрушки, пастернака, 1 луковица, черный перец, лавровый лист, зелень, соль.

Суп из соленых рыжиков

Соленые рыжики отварить. Воду слить, грибы нарезать соломкой. В кастрюлю для варки супа налить молоко, положить грибы, слегка обжаренный лук, мелко нарезанный картофель, соль, сливочное масло, затем поставить на огонь и варить до готовности. Перед подачей заправить мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

На 300 г соленых рыжиков – 1,5 л молока, 3–4 картофелины, 1–2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень, соль, перец.

Суп из лисичек

Очищенные лисички (крупные разрезать на 2–4 части, мелкие целиком) ошпарить кипятком и потушить с маслом. Положить грибы, обжаренный лук, кусочки ветчины, нарезанный картофель в кипящую воду или бульон и варить до готовности. Перед подачей на стол в суп влить горячее молоко, положить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью.

На 200 г лисичек – 3 картофелины, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 л воды или бульона, 1 стакан молока, 2 столовые ложки сметаны, 100 г ветчины, 1 луковица, зелень, соль.

Суп из свежих опят с гречневой крупой

Грибы перебрать, обрезать ножки, вымыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю и варить 30–40 минут. Затем всыпать гречневую крупу, добавить репчатый лук, посолить и варить до готовности крупы. Суп заправить сметаной или молоком. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

На 200–300 г опят – 3–4 столовые ложки гречневой крупы, 1 луковица, полстакана молока или 2 столовые ложки сметаны, зелень, соль.

Брюссельский суп из шампиньонов

Очищенные и промытые шляпки шампиньонов пропустить через мясорубку, потушить в масле вместе с луком в течение 10 минут на медленном огне. Добавить муку, влить мясной бульон, посолить, приправить перцем и прокипятить. При подаче на стол положить сливки, зелень петрушки и крупно нарубленные яйца.

На 500 г шампиньонов – 2 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 1 л бульона

из костей, 1 стакан сливок, 2 яйца, соль, перец, зелень петрушки.

Суп из свежего трутовика пестрого (или из вешенки)

Грибы нарезать мелкими ломтиками, положить в кастрюлю, залить водой и кипятить 30 минут. Добавить поджаренный лук, крупу или лапшу, заправить маслом и варить до готовности.

На 200 г трутовика или вешенки – 75 г крупы или лапши, 1 луковица, 1 столовая ложка масла, укроп, зелень петрушки, соль.

Суп из трутовика пестрого с клецками

Грибы промыть, нарезать крупными кусочками и варить в подсоленной воде 30 минут, затем вынуть, пропустить через мясорубку, положить в бульон, в котором они варились, и поставить на огонь, добавив поджаренный лук и масло. В кипящий бульон опустить клецки, приготовленные обычным способом. Когда клецки всплывут, суп нужно кипятить еще 10–15 минут. В тарелки с супом положить зелень.

На 200–300 г трутовика пестрого или вешенки – полстакана муки, 2 столовые ложки сливочного или растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль.

Суп из сморчков

Сморчки предварительно отварить 10–15 минут, отвар слить, грибы несколько раз промыть горячей водой и отжать.

Поджарить в кастрюле с маслом мелко нарезанный лук, затем добавить сморчки и слегка поджарить, чтобы удалить из них воду. Затем сморчки посыпать мукой, залить мясным бульоном и вином и кипятить в течение 30 минут. Готовый суп процедить через сито.

Отдельно растереть крутые яичные желтки со сливками и сливочным маслом. Эту смесь растереть с вареными сморчками, смешать с процеженным супом, добавить лимонный сок и мускатный орех, вскипятить и подать на стол.

На 500 г сморчков – 150 г масла, 2 головки лука, 2 столовые ложки муки, полстакана виноградного вина, 3 л мясного бульона, 2 столовые ложки сливок, 5 яичных желтков, лимонный сок, мускатный орех, соль.

Суп картофельный с мозгами и грибами

Мозги отварить, вынуть из бульона, положить туда картофель

и грибы, нарезанные кусочками. Варить до готовности. Перед подачей на стол положить в суп кусочки мозгов, заправить сметаной и зеленью.

На 400 г свежих или 40 г сушеных грибов – 2 столовые ложки сметаны, 200 г мозгов, 8 картофелин, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 2 столовые ложки жира, зелень, соль.

Мясной суп с грибами

Сварить мясной бульон. Мясо вынуть и разрезать на мелкие кусочки. Грибы, морковь, лук, петрушку или сельдерей нарезать тонкими брусочками и тушить в жире. Когда они будут почти готовы, посыпать их мукой, добавить кусочки мяса и тушить до полной готовности. Положить эту смесь в бульон, варить 10 минут, добавить соль и перец по вкусу. При подаче на стол положить сметану и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

На 100–150 г свежих грибов – 2 моркови, корень петрушки, 150–200 г говядины или телятины с косточкой, 1 л воды, 1 столовая ложка жира или маргарина, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сметаны, соль, перец, зелень петрушки или укропа.

Суп с грибами и жареным мясом

Свежие грибы отварить, вынуть из бульона и нарезать кусочками. Мясо нарезать поперек волокон на 4–5 кусков, отбить и слегка обжарить с обеих сторон. Затем положить его в кастрюлю, туда же слить жидкость, образовавшуюся на сковородке при жарке мяса, залить грибным бульоном (1 л) и варить до полуготовности. Потом положить картофель, корень петрушки и варить до полной готовности. За 10 минут до конца варки положить приправы, нарезанные кусочками, – соленый огурец, отваренные грибы. Суп на стол подать прозрачным или со сметаной. Сверху посыпать зеленью.

На 200 г свежих грибов – 350–400 г мягкой говядины, 1 столовая ложка жира или сливочного масла, 1 корень петрушки или сельдерея, 3–4 картофелины, 1–2 соленых огурца, соль, перец, зелень, сметана.

Суп из куриных потрохов с грибами

Потроха залить водой и варить до готовности. Грибы

поджарить на сале, незадолго до готовности добавить к ним мелко нарезанные лук, морковь и петрушку. Затем добавить туда красный перец, мелко нарезанную зелень и положить в бульон с потрохами. Перед подачей на стол заправить сметаной.

На 100 г свежих грибов – потроха двух кур, 2 моркови, 2 корня петрушки, 1 луковица, 100 г сметаны, 20 г сала, зелень петрушки, красный перец, соль.

Суп из сушеных грибов с помидорами

Сушеные грибы перебрать, промыть и залить холодной водой на 2–3 часа. Слегка поджарить на масле лук, муку, красный перец и помидоры, залить кипятком, положить грибы и варить до готовности. Затем в суп положить рис, или вермишель, или нарезанные соломкой тушеные овощи. Суп заправить кислым молоком и яйцами. Перед подачей на стол поперчить и посыпать зеленью петрушки.

На 150 г сушеных грибов – 3 столовые ложки сливочного масла, 1 луковица, 2 помидора, 2–3 ложки отваренного риса, вермишели или тушеной овощной смеси, 1 стручок сладкого красного перца, 1 стакан кислого молока, 2 яйца, черный перец, зелень петрушки, соль.

Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом

Сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и нашинковать. В процеженный грибной бульон положить грибы, мелко нарезанный репчатый лук, слегка поджаренный на растительном масле, слегка поджаренную муку и довести до кипения. Затем добавить картофель, нарезанный ломтиками, чернослив, изюм, кружок лимона и варить до готовности.

На 100 г сушеных грибов – 600 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 1 столовая ложка муки, 6 столовых ложек растительного масла, чернослив, изюм, кружок лимона, соль.

Суп грибной с пшеном

Сушеные грибы отварить, вынуть и нашинковать, положить обратно в бульон и поставить на огонь. Перебрать и вымыть пшено, всыпать в кипящий бульон и варить до полуготовности, добавить нарезанный картофель, поджаренные морковь с луком, корешок петрушки и варить до готовности овощей. Посолить и заправить маслом. При подаче на стол в суп добавить молоко или

сметану, посыпать зеленью петрушки и укропа.

На 100 г сухих грибов – 140 г пшена, 400 г картофеля, 2 моркови, 2 луковицы, 2 корня петрушки, 3 столовые ложки сливочного масла, 100 г сметаны или стакан молока, зелень укропа, петрушки, соль.

Грибной суп с перловой крупой

Сушеные грибы варить 1 час. Лук, морковь, петрушку мелко нашинковать, слегка поджарить в масле, добавить подсушенную муку, еще немного поджарить при постоянном перемешивании, положить в кастрюлю с грибами и варить до готовности. Готовые грибы вынуть, нарезать соломкой, отвар процедить.

В процеженный отвар положить нарезанный соломкой картофель, полуотваренную перловую крупу, нарезанные грибы, перец, соль и варить до готовности. При подаче на стол заправить сметаной и зеленью петрушки.

На 50 г сушеных грибов – 50 г перловой крупы, 400 г картофеля, по 1 корню моркови и петрушки, 2 луковицы, 3–4 столовые ложки сливочного масла, 100 г сметаны, 2 столовые ложки пшеничной муки, 4 горошины душистого перца, соль.

Грибной суп с перловой крупой по-польски

Сушеные грибы замочить, нарезать кусочками, смешать с луком и нарезанными корнями петрушки и сельдерея, немного потушить в масле и варить в бульоне до полной готовности. Когда суп остынет, добавить яичные желтки, смешанные со сметаной, небольшим количеством бульона и соком лимона. Отдельно отварить перловую крупу до готовности и положить в суп. Затем суп прогреть еще раз, не доводя до кипения, чтобы яичные желтки не загустели. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью.

На 20–30 г сушеных грибов или грибного порошка – 100 г перловой крупы, 1 корень петрушки, часть корня сельдерея, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 1–2 яичных желтка, 2 столовые ложки сметаны, 1 л бульона, половина лимона или 1 столовая ложка уксуса, соль, зелень укропа и петрушки.

Суп гороховый с грибами и гренками

Сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и нашинковать. Сварить горох или фасоль, смешать с грибным бульоном,

добавить туда мелко нарезанный репчатый лук, поджаренный в жире, положить нашинкованные грибы и варить 10–15 минут. К супу подать гренки из пшеничного хлеба.

На 50 г сушеных грибов – 100 г гороха или фасоли, 2 луковицы, 3–4 столовые ложки жира, соль.

Суп харчо с грибами

Сушеные грибы промыть и замочить на 3–4 часа. Когда они станут мягкими, их нужно крупно нарезать, положить в ту же воду, где их замачивали, добавить рис и варить 40–50 минут. Чеснок истолочь с солью, мелко нарезанный лук с томатной пастой обжарить на масле. Все положить в суп незадолго до готовности, добавить сливы, соль и перец по вкусу. Готовый суп заправить зеленью укропа и петрушки.

На 50 г сушеных грибов – 2 луковицы, 2–3 столовые ложки сухого риса, 2 столовые ложки сливочного масла, 5 кислых слив, 2–3 дольки чеснока, перец, соль, лавровый лист, зелень укропа и петрушки.

Суп-пюре грибной

Свежие грибы очистить, промыть, пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю, добавить 1 столовую ложку масла, разрезанную вдоль морковь, целую луковицу и тушить до готовности под крышкой (40–50 минут), затем добавить стакан воды и прокипятить.

В суповую кастрюлю положить муку и 2 столовые ложки масла. Поджарить муку до золотистого цвета, развести горячим молоком и стаканом воды или овощного отвара, довести до кипения, положить туда грибы, убрав из них морковь и луковицу, посолить по вкусу и варить 15–20 минут. Готовый суп заправить маслом и яичными желтками, смешанными с молоком или сливками. Отдельно подать гренки или белые сухарики.

На 500 г белых грибов или шампиньонов – 2 столовые ложки муки, 4 стакана молока, 4 столовые ложки масла, 1 морковь, 1 луковица, 2 яичных желтка, 1 стакан сливок или молока, соль.

Суп-пюре из белых грибов

В кастрюле растопить масло, добавить мелко нарезанные белые грибы и поджарить их. Отдельно поджарить муку на масле, развести кипяченой водой, хорошо размешать и вылить в грибы. Добавить кипяток, посолить и кипятить до загустения. Сырые

желтки растереть со сметаной, добавить в суп, хорошо размешать и поставить на огонь, не доводя до кипения.

На 500 г свежих белых грибов – 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 2 л кипятка, 1 стакан сметаны, 3 яйца.

Грибной суп с овощами

Свежие грибы отварить, вынуть из бульона и порезать. Петрушку, часть моркови, лук нарезать соломкой и потушить в жире вместе с грибами.

Брюкву, капусту, картофель, морковь нарезать кусочками, опустить в кипящий грибной бульон и варить до полуготовности. Затем добавить тушеные грибы с овощами, нарезанные яблоко или помидор, посолить и варить до готовности. При подаче на стол добавить сметану, вареное яйцо, нарезанное ломтиками, и мелко нарезанную зелень.

На 200 г свежих или 25–30 г сушеных грибов – 1 луковица, 1 столовая ложка жира или маргарина, 1 корень петрушки, морковь, 1 ломтик брюквы, немного свежей капусты, 3–4 картофелины, 1 яблоко или помидор, 1 крутое яйцо, 1–2 столовые ложки сметаны, соль, зелень укропа, петрушки или лука.

Суп картофельный с солеными грибами

Морковь, петрушку нарезать ломтиками и слегка поджарить на сливочном масле. В кипящую воду положить картофель, обжаренные овощи и варить 15–20 минут. Когда картофель сварится, положить нарезанные соленые грибы, поджаренный лук и варить 15–20 минут. При подаче на стол суп заправить сметаной и посыпать зеленью.

На 50–100 г соленых грибов – 200–300 г картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1–2 луковицы, 1–2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки сметаны, зелень, соль.

Рассольник со свежими грибами

Промытые свежие грибы отварить, затем в кипящий бульон всыпать рис или перловую крупу, варить до полуготовности. Добавить картофель, слегка поджаренные с мукой морковь и лук, варить до готовности овощей. В конце варки положить соленые огурцы и еще раз прокипятить. При подаче на стол рассольник заправить сметаной, посыпать зеленью укропа и петрушки.

На 100–200 г свежих грибов – 200–300 г картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки риса или перловой крупы,

2 чайные ложки муки, 2 соленых огурца, 1–2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки сметаны, зелень и соль по вкусу.

Рассольник московский с белыми грибами

Свежие грибы, нарезанные соломкой, обжарить до светло-коричневого цвета. Соленые огурцы очистить от кожицы и зерен и нарезать крупной соломкой. Нарезать крупными кусочками промытые листья щавеля или шпината. Петрушку, сельдерей, пастернак, лук репчатый нашинковать и пассеровать на жире.

Сварить мясной бульон, процедить и поставить на огонь. Когда он закипит, положить туда обжаренные грибы и соленые огурцы. Через 10–15 минут положить пассерованные овощи, перец-горошек, лавровый лист, соль и варить еще 15–20 минут. Можно добавить по вкусу процеженный огуречный рассол. Затем положить щавель или шпинат и довести до готовности. При подаче на стол рассольник заправить льезоном и рубленой зеленью.

Приготовление льезона: сырые яичные желтки и сливочное масло развести горячим (не выше 65 °С) молоком, нагреть на слабом огне (не допуская кипения) до получения однородной массы.

На 100 г белых грибов – 100 г костей для бульона, 1–2 корня петрушки, 1 пастернак, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 25 г щавеля или 25 г шпината, 1 соленый огурец, полстакана молока, 1 яйцо, 1–2 столовые ложки сливочного масла, соль, специи, зелень укропа.

Рассольник с сушеными грибами

Сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и нарезать соломкой. Бульон процедить и поставить на огонь. Корень петрушки, сельдерей, репчатый лук нашинковать соломкой и обжарить в небольшом количестве жира. Соленые огурцы очистить от кожицы, нарезать соломкой и припустить в грибном бульоне. В кипящий грибной бульон положить картофель, а когда он вновь закипит, добавить пассерованные овощи, отваренные грибы и варить 10–15 минут. Затем добавить припущенные соленые огурцы, перец горошком, лавровый лист, соль и варить до готовности. После этого положить нарезанные листья щавеля или шпината, нагреть до кипения. Рассольник можно заправить слегка поджаренной мукой.

Перед подачей на стол положить в рассольник сметану и рубленую зелень петрушки и укропа.

На 50 г грибов – 500 г картофеля, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 2–3 соленых огурца, 100 г щавеля, 3–4 столовые ложки жира, сметана, соль, специи.

Рассольник с солеными грибами

Рис или перловую крупу сварить до полуготовности, затем положить картофель, слегка поджаренные морковь и лук, довести овощи до готовности. Добавить соленые грибы, соленые огурцы и прокипятить. Перед подачей на стол положить сметану, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

На 50 г соленых грибов – 200 г картофеля, 1 морковь, 2 соленых огурца, 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки масла, зелень, соль.

Щи из свежей капусты со свежими грибами

Нашинкованную свежую капусту варить 30–40 минут. За 20 минут до конца варки добавить нашинкованные свежие грибы, перец, лавровый лист, соль. Готовые щи заправить поджаренной мукой (4 столовые ложки муки поджарить с 4 столовыми ложками масла). Можно добавить картофель (200 г). Его кладут через 10–15 минут после того, как щи закипели.

На 200–300 г свежих грибов – 250 г свежей капусты, 4 столовые ложки муки, 4 столовые ложки масла, лавровый лист, перец, соль.

Щи из свежей капусты с сушеными грибами

Сушеные грибы вымыть и положить в воду на 3–4 часа, затем грибы вынуть и нашинковать. Воду, в которой они замачивались, процедить, налить в кастрюлю, положить в нее подготовленные грибы и варить 15–20 минут. Затем добавить картофель, слегка поджаренные коренья петрушки, сельдерея, моркови и варить до готовности овощей. Щи заправить луком, поджаренным с мукой. Перед подачей на стол в тарелки положить сметану.

На 100 г сушеных грибов – 100 г капусты, 200 г картофеля, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 5–6 столовых ложек сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 2–3 луковицы, сметана, соль.

Щи ленивые с грибами

Сушеные белые грибы промыть, замочить в воде и варить до

готовности. Отвар перелить в кастрюлю, довести до кипения, грибы нарезать соломкой. В кипящий грибной отвар положить нарезанные соломкой морковь, петрушку и лук репчатый, дать вскипеть, добавить нашинкованную свежую капусту, нарезанный брусочками картофель и кипятить 10–15 минут. Положить в суп отваренные и нарезанные грибы, поджаренную и разведенную водой пшеничную муку, нарезанные ломтиками свежие помидоры, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, зелень укропа и петрушки и дать покипеть 10–15 минут. Перед подачей на стол в тарелки добавить ложку сметаны и зелень петрушки и укропа.

На 100 г сушеных грибов – 250 г свежей капусты, 300 г картофеля, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 столовую ложку томатного пюре или 4 свежих помидора, по 4 столовых ложки сливочного масла и сметаны, соль, перец, зелень по вкусу.

Щи из квашеной капусты с грибами

Сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и нашинковать. Квашеную капусту промыть в холодной воде, добавить томатное пюре, масло, бульон и тушить до готовности. Добавить слегка поджаренные коренья моркови, петрушки, репчатый лук и потушить еще немного. Грибной бульон вскипятить, положить туда тушеную капусту с кореньями и дать вскипеть.

Перед подачей на стол положить в щи нашинкованные вареные грибы, заправить сметаной и посыпать зеленью.

На 40 г сушеных грибов – 400 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 4 столовые ложки томатного пюре, по 4 столовых ложки масла и сметаны, соль.

Щи мясные с грибами

Свинину и квашеную капусту варить в воде почти до полной готовности. Промытые грибы нарезать соломкой и потушить вместе с луком, добавив немного шпика или жира. Затем грибы положить в щи, заправить солью и тмином. При подаче на стол в тарелку положить сметану и посыпать зеленью лука.

На 100 г соленых или 30 г сушеных грибов – 500 г капусты, 100 г свинины, 1–2 луковицы, соль, тмин, зеленый лук, сметана.

Борщ постный с грибами

Кислую капусту перебрать, отжать от сока, если она очень кислая – промыть в холодной воде, положить в сотейник,

добавить подсолнечное масло, томатную пасту, немного воды и поставить на слабый огонь. Тушить при закрытой крышке, периодически добавляя воду. Нарезанные соломкой морковь, петрушку и лук положить на сковороду с нагретым подсолнечным маслом и тушить 15 минут на слабом огне, затем соединить в сотейнике с капустой и тушить еще 10 минут. Очищенную свеклу нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом и обжарить в растительном масле 8–10 минут, затем в сковородку влить воду, чтобы та покрыла свеклу, и тушить до готовности, в конце добавить томатную пасту, сахар и тушить еще 10 минут.

Сухие белые грибы промыть, ошпарить кипятком и на полтора часа залить холодной водой. Варить в той же воде 50 минут. Вареные грибы вынуть из отвара, нарезать соломкой. В кастрюлю с отваром положить мелко нарезанный картофель и поставить на слабый огонь. Когда отвар начнет кипеть, положить туда тушеные овощи и варить 10 минут, затем добавить грибы, соль, несколько горошин перца, лавровый лист и варить 15 минут. Борщ настаивается 30–40 минут. Перед подачей на стол заправить зеленым луком, укропом или петрушкой и сметаной. Приготовленный на растительном масле борщ можно употреблять горячим или холодным.

На 40 г сухих грибов – 300 г кислой капусты, 150 г свеклы, 2–3 картофелины, 1–2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 столовая ложка томатной пасты, 2–3 ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, сахар, соль, черный перец, зелень, сметана.

Летний борщ со свежими грибами

Свежие грибы нашинковать и варить 10–15 минут. Взять пучок свеклы с ботвой, отделить листья, корнеплоды нарезать ломтиками. Нашинковать морковь, вместе с ломтиками свеклы положить в грибной бульон и варить 10–15 минут. Затем добавить ошпаренные листья свеклы, очищенные помидоры, картофель, зеленый лук, сельдерей, петрушку, соль, перец и продолжать варить до полной готовности. Перед подачей на стол добавить в борщ сметану, простоквашу или кипяченое молоко.

На 200 г свежих грибов – пучок свеклы, морковь, 200 г картофеля, 1–2 помидора, 50–75 г зеленого лука, 4 столовые ложки сметаны, зелень петрушки и сельдерея, соль.

Солянка из свежих грибов

Очищенные и промытые свежие грибы залить водой и варить

до готовности, затем откинуть на решето и нарезать тонкими пластинками. Бульон процедить. Репчатый лук нашинковать и обжарить на топленом масле с томатной пастой. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать поперек тонкими пластинками, смешать с обжаренным луком и тушить 5–6 минут. Маслины промыть, освободить от косточек.

В грибной бульон опустить нарезанные грибы, огурцы, обжаренный лук, каперсы, лавровый лист, соль, перец и варить 10–15 минут. Перед подачей заправить солянку сметаной, добавить маслины, ломтики очищенного лимона, зелень укропа и петрушки.

На 500 г грибов – 2–3 соленых огурца, 5 луковиц, 2 столовые ложки томатной пасты, 4 столовые ложки топленого масла, 12–16 штук маслин, 2–3 столовые ложки каперсов, одна треть лимона, 4 столовые ложки сметаны, соль, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.

Солянка из сушеных грибов

Сушеные грибы замочить в воде, отварить до готовности, вынуть из бульона и нашинковать. Бульон процедить, поставить на огонь. Мелко нарезанный лук пассеровать на жире с томатом-пюре, затем тушить 5 минут. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ромбиками.

В кипящий бульон положить лук, огурцы, каперсы, оливки, лавровый лист, специи и варить 7–10 минут. Затем добавить туда вареные грибы, маслины, заправить сметаной и украсить ломтиками лимона.

На 50–60 г сушеных грибов – 2–3 соленых огурца, по 2 столовых ложки каперсов и оливок, 8–12 штук маслин, 4 столовые ложки томата-пюре, 100 г сливочного масла, сметана, лимон, специи по вкусу.

Вместо огурцов можно взять квашеную капусту.

Солянка грибная сборная

Отварить сушеные грибы до готовности и нарезать соломкой. Бульон процедить и поставить на огонь. Соленые грузди, рыжики и репчатый лук нарезать соломкой. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать пластинками. Репчатый лук обжарить со сливочным маслом, добавить в него томат-пюре.

В кипящий бульон положить соленые огурцы. Когда бульон вновь закипит, добавить подготовленные грибы, обжаренный лук, каперсы, оливки без косточек, перец-горошек, лавровый лист,

соль и варить 10 минут. Затем добавить маслины. При подаче на стол солянку заправить сметаной, положить ломтики лимона и посыпать мелко рубленной зеленью.

На 50–60 г сушеных грибов и по 100 г соленых груздей и рыжиков – 4 луковицы, 2–3 соленых огурца, 100 г томата-пюре, 4 столовые ложки сливочного масла, 80 г каперсов, 40 г оливок, 8–12 штук маслин, 100 г сметаны, 5–8 горошин перца, лавровый лист, лимон, зелень, соль.

Грибная солянка с мясом

Из костей, мяса, петрушки, моркови сварить бульон и процедить. Нашинковать лук, грибы и потушить их в масле с томатом-пюре. Мясо, ветчину, сосиски или сардельки нарезать мелкими ломтиками. Соленый огурец очистить от кожицы и семян, нарезать тонкими пластинками. Все продукты сложить в кастрюлю, залить мясным бульоном и варить 10–15 минут, добавить специи, посолить по вкусу. При подаче на стол посыпать измельченной зеленью, добавить ломтик лимона и сметану.

На 200 г свежих или 30 г сушеных белых грибов – 300 г говяжьих костей, 100 г говядины, 50 г постной ветчины, 50 г сосисок или сарделек, 1–2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 1–2 столовые ложки сливочного масла, 1 соленый огурец, 1 столовая ложка томата-пюре или 2 свежих помидора, по 1 столовой ложке каперсов и маслин, 2 столовые ложки сметаны, 2–3 ломтика лимона, соль, перец, лавровый лист.

Грибная солянка с рыбой

Подготовленное рыбное филе нарезать кусками, положить в кастрюлю, добавить перец, лавровый лист, соль, залить холодной водой и варить. В растопленном масле и томатном пюре потушить кружочки лука, нарезанные соломкой свежие грибы, соленый огурец и яблоко. Через 10 минут добавить муку и перемешать, затем положить в кастрюлю с рыбным отваром и варить на слабом огне 10 минут. Перед подачей на стол в солянку положить измельченный укроп, ломтики лимона и сметану.

На 200 г свежих грибов – 400 г рыбного филе, 1 луковица, 4 горошины перца, 1 столовая ложка муки, 1 соленый огурец, 1 кислое яблоко, 2–3 ломтика лимона, 2 столовые ложки сметаны, соль, зелень, лавровый лист.

Пельмени с грибами и гречневой кашей

Сушеные грибы отварить и нашинковать, бульон процедить. Сварить крутую гречневую кашу, смешать с нашинкованными грибами, добавить поджаренный лук и сливочное масло. Из этого фарша приготовить пельмени, опустить в кипящий грибной бульон и варить до готовности (5–6 минут). Бульон заправить маслом, посыпать молотым перцем, зеленью и добавить уксус.

На 100–120 г сушеных грибов – 100 г гречневой крупы, 1 яйцо, 1 луковица, 160 г пшеничной муки, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, перец, уксус, зелень.

Окрошка грибная

Соленые грибы промыть в холодной воде. Если они очень соленые, промыть их в горячей воде, затем откинуть на решето для стекания воды. Нашинковать грибы и свежие огурцы, нарезать кусочками зеленый лук и все перемешать. Отваренные морковь и картофель очистить и нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, белки нарезать кубиками, а желтки растереть с горчицей и сметаной. Все подготовленные продукты соединить, залить квасом, заправить смесью из яичных желтков, горчицы и сметаны, посолить и добавить сахар. При подаче на стол заправить сметаной и мелко нарубленной зеленью укропа.

На 100 г соленых грибов – 300 г хлебного кваса, 1–2 картофелины, 1 морковь, 1 свежий огурец, 1 луковица, 2–3 столовые ложки сметаны, 1 яйцо. Горчица, соль, сахар и укроп по вкусу.

Грибной холодник

Свежие грибы потушить в собственном соку и нарезать брусочками. Мясо, огурец и крутое яйцо нарезать кусочками, нашинковать зеленый лук. Все продукты смешать со сметаной и залить хлебным квасом, заправить солью, сахаром и лимонным соком. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

Вместо мяса можно взять ветчину или колбасу, а вместо свежих грибов – сушеные. Сушеные грибы нужно отварить, а охлажденным бульоном залить холодник.

На 250 г свежих или 25 г сушеных грибов – 1 л грибного отвара, хлебного кваса или смеси, 150–200 г вареной говядины или телятины, 1 свежий или соленый огурец, 1 яйцо, 50 г зеленого лука, полстакана сметаны. Соль, сахар и лимонный сок по вкусу.

Вторые блюда

Грибы, жаренные в масле

Свежие грибы (белые, шампиньоны, рыжики) очистить, промыть, ошпарить горячей водой, дать воде стечь. Нарезав крупными ломтиками, посолить и обжарить с обеих сторон на разогретой сковородке с маслом. Когда вода, выделяемая грибами, полностью выкипит, посыпать мукой и еще раз прожарить.

Подавать горячими, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. В качестве гарнира можно подать жареный картофель.

На 500 г свежих грибов – 3–4 столовые ложки муки, 2–3 столовые ложки масла, соль и зелень по вкусу.

Грибы, жаренные с лимонным соком

Лук и чеснок мелко нарезать и обжарить на сливочном масле до появления золотистой корочки. Добавить туда нарезанные ломтиками свежие грибы, лимонный сок, посолить по вкусу, хорошо размешать и жарить на сильном огне.

Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Грибы подавать горячими как гарнир к рыбе или мясу.

На 300 г грибов – 1 луковица, 3 дольки чеснока, 2 столовые ложки сливочного масла, половина чайной ложки лимонного сока.

Грибы с чесноком, запеченные в сыре

Нарезать свежие грибы тонкими ломтиками, положить в разогретое топленое масло вместе с толченым чесноком, солью, черным молотым перцем и тушить 1 час на слабом огне. Выложить грибы на сковороду или противень, залить сметаной, посыпать тертым сыром и 30 минут запекать в духовке.

На 500 г грибов – полстакана масла, полстакана сметаны, 3–4 дольки чеснока, 50 г сыра, перец, соль.

Грибы, жаренные с луком

Очищенные грибы промыть, отварить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить в масле и смешать с отдельно

поджаренным луком. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

К готовым грибам можно добавить жареный картофель.

На 500 г грибов – 1 луковица, 3 столовые ложки масла, соль, перец, зелень.

Грибы жареные

Очищенные шляпки белых грибов или шампиньонов промыть, нарезать крупными ломтиками (мелкие шляпки не разрезать) и варить 5 минут в подсоленной воде. Вынуть грибы шумовкой и дать воде стечь, затем обвалять их в муке и жарить на масле или сале, пока они не зарумянятся. Добавить в них поджаренный на масле лук, залить сметаной и довести до кипения.

Отваренные шляпки белых грибов можно смочить взбитым яйцом, обвалять в сухарях, обжарить на масле, затем поставить в духовку и довести до готовности.

При подаче на стол полить растопленным маслом. В качестве гарнира можно подать картофельное пюре или жареный картофель.

На 500 г белых грибов – полстакана муки, 1 столовая ложка масла или сала, полстакана сметаны, 1 луковица, соль.

Грибы, жаренные с картофелем

Грибы очистить, промыть и нарезать ломтиками. Шпик нарезать соломкой. Часть шпика разогреть на сковороде, обжарить в нем лук. Добавить грибы и тушить до готовности. Картофель отварить, нарезать брусочками и поджарить со шпиком так, чтобы получилась золотистая корочка. Грибы смешать с картофелем, посолить по вкусу, добавить тмин и жарить еще несколько минут. Перед подачей посыпать зеленью.

На 500 г свежих или 250 г консервированных грибов – 50 г шпика, 8–10 картофелин, 1–2 луковицы, соль, тмин.

Грибы-зонтики жареные

У молодых грибов-зонтиков отрезать ножку, шляпку очистить от чешуй, посолить, обмакнуть в жидкое тесто или обвалять в панировочных сухарях и жарить в горячем жире на сковороде 10–12 минут.

На 500 г грибов-зонтиков – полстакана панировочной смеси, 1–2 столовые ложки жира, соль.

Лисички жареные

Лисички почистить, крупные разрезать вдоль на две или четыре части, промыть в холодной воде и варить 10 минут в несоленой воде. Отваренные грибы откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, положить на сковороду, посолить и тушить на сливочном или растительном масле в течение 25–30 минут на слабом огне, пока не испарится вода и грибы не подрумянятся. Подавать в горячем или холодном виде как отдельное блюдо или с жареным картофелем.

Лисички со стручковым перцем

В посуде для тушения обжарить со шпиком мелко нарезанный лук, добавить лисички, нарезанные дольками помидоры и нашинкованный стручковый перец, посолить и тушить в духовке. Перед подачей посыпать зеленью петрушки.

На 250 г лисичек – 8 стручков перца, 5–6 помидоров, 1 луковица, 50 г шпика, зелень, соль.

Белые грибы с луковой подливкой

Шляпки молодых грибов очистить, вымыть, подсушить, положить на сковороду, посолить и жарить в течение 15 минут в сильно разогретом масле, часто перемешивая, затем поставить в нежаркую духовку. Разогреть на сковороде или в сотейнике масло, положить туда мелко нарезанный репчатый лук, посолить и тушить до мягкости, затем влить сметану и прокипятить. Полученной подливкой залить грибы.

На 4–5 штук свежих боровиков – 1 луковица, 1–2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки сметаны, соль по вкусу.

Трюфели тушеные

Трюфели очистить, промыть, дать воде стечь. Положить их в кастрюлю с небольшим количеством топленого свиного сала и слегка обжарить. Добавить лавровый лист и соль, полить белым виноградным вином и тушить в течение 20 минут.

На 200 г свежих трюфелей – 100 г вина, 1 столовая ложка топленого сала, соль, лавровый лист.

Грибы, запеченные в соусе

Свежие грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и жарить в собственном соку до испарения жидкости. В конце обжаривания грибы посыпать мукой и пассеровать до золотистого цвета муки. Добавить бульон, сметану, посолить по вкусу и варить до загустения. Немного охладить и добавить взболтанные яйца, затем переложить в глубокую сковороду или низкую кастрюлю, посыпать сухарями или сыром и запечь в духовке до светло-золотистого цвета. Подавать на стол в той же посуде.

На 500 г свежих грибов – 2 столовые ложки сливочного масла, 1–1,5 стакана грибного отвара или мясного бульона, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 2–3 столовые ложки муки, 2 столовые ложки молотых сухарей или тертого сыра, соль.

Грибы в сметане, запеченные с сыром

Грибы очистить, промыть и ошпарить горячей водой, затем откинуть на сито, дать стечь воде, нарезать ломтиками, посолить и обжарить на масле. Когда грибы будут почти готовы, добавить в них чайную ложку муки и перемешать. Положить в жаркое сметану, прокипятить, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до образования румяной корочки. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

На 500 г свежих грибов – полстакана сметаны, 1 столовая ложка тертого сыра, 1 чайная ложка муки, 1 столовая ложка масла, соль.

Можно запечь в сметане и консервированные грибы. Вынув из рассола, их нужно промыть, нарезать и прожарить. В остальном поступать так же, как и со свежими грибами.

Рыжики свежие в сметане

Нашинкованный лук слегка поджарить в масле. Затем положить в него свежие рыжики, обвалянные в муке, посолить и пожарить в масле. Когда рыжики обжарятся, добавить к ним сметану и прогреть на плите до готовности.

На 10–12 штук свежих рыжиков – 1 луковица, 1–2 столовые ложки сметаны, 1–2 столовые ложки масла, соль.

Сморчки в сметане

Сморчки или сморчковые шапочки очистить от земли, промыть в холодной воде и отваривать 15–20 минут. Воду слить, грибы хорошо промыть в холодной воде, нарезать ломтиками, положить на сковородку, посолить и обжарить на масле. Затем

посыпать мукой, снова обжарить, добавить сметану, прокипятить. Сверху посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки.

На 500 г свежих сморчков – 1 стакан сметаны, 25 г сыра, 1 чайная ложка муки, 2 столовые ложки масла, соль.

Сыроежки, жаренные в сметане

Шляпки сыроежек хорошо промыть, ошпарить кипятком, откинуть на решето, нарезать и обжарить на сковороде в сильно разогретом жире. Заправить сметаной, прокипятить, посыпать зеленым луком, зеленью укропа или петрушки.

На 300–400 г сыроежек – 1 столовая ложка масла, 1 столовая ложка сметаны, 1 луковица, зелень петрушки, укропа и лука, соль.

Грибы сушеные, жаренные в сметане

Сушеные белые грибы (можно также подосиновики и подберезовики) перебрать, хорошо промыть, залить горячим кипяченым молоком, подождать, пока молоко полностью впитается, и нашинковать. Нашинкованные брусочками грибы слегка обжарить с луком, залить сметаной, прокипятить, посыпать зеленью или луком.

На 40–50 г сушеных грибов – 1 столовая ложка масла, 1–2 столовые ложки сметаны, полстакана молока, зеленый лук, зелень, соль.

Грибы тушеные

Свежие грибы очистить, промыть, мелко нарезать, положить на глубокую сковороду, добавить лук и немного воды, посолить и тушить до готовности. В конце тушения добавить масла и потушить еще. Заправить специями и поджаренным репчатым луком. Перед тушением грибы можно предварительно отварить в течение 6–8 минут.

На 400–500 г свежих грибов – 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Грибы, тушенные с яблоками

Крупные шляпки грибов разрезать на 2–4 части, мелкие оставить целыми, ножки нарезать тонкими кружочками и потушить с маслом, немного не доводя до готовности. Добавить

нарезанные кусочками яблоки и тушить еще несколько минут. Муку смешать с холодной водой, добавить к грибам и варить, пока она не загустеет. Грибы посолить по вкусу, залить сметаной, довести до кипения и заправить зеленью.

На 500 г свежих лисичек, сыроежек или рыжиков – 2–3 столовые ложки сливочного масла, 2–3 кислых яблока, 1 столовая ложка муки, полстакана отвара, полстакана сметаны, соль, укроп или зелень петрушки.

Тушеные грибы в горчичном соусе

Грибы нарезать ломтиками и тушить, пока из них не выделится сок. Шпик растопить, обжарить в нем муку и лук, добавить бульон, варить до загустения, затем заправить горчицей, уксусом и другими специями по вкусу. Тушеные грибы смешать с соусом и кипятить еще 3–5 минут.

На 500 г свежих грибов – 2 столовые ложки масла, 1–2 столовые ложки муки, 1 луковица, 1–1,5 стакана бульона или грибного отвара, 1 столовая ложка горчицы, соль, перец, сахар, уксус.

Грибы, тушенные в мясном бульоне

Свежие грибы (лисички, опенки, сыроежки) очистить, промыть и вскипятить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю с разогретым маслом, добавить полстакана мясного бульона, накрыть крышкой и тушить около 30 минут. При подаче на стол добавить рубленую зелень.

На 500 г свежих грибов – 3 столовые ложки масла, мясной бульон, зелень, соль.

Грибы, тушенные в сливках

Свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики) очистить, промыть, ошпарить, нарезать ломтиками, посолить и слегка обжарить, затем положить в кастрюлю или глиняную миску и залить кипяченными сливками. Зелень петрушки и укропа связать в пучок, вложив в середину пучка корицу, гвоздику, перец, лавровый лист, и положить в кастрюлю с грибами. Грибы посолить, накрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку для тушения на час. Когда грибы будут готовы, связанную зелень вынуть, а грибы подать в той же посуде, в которой они тушились.

На 500 г грибов – 1 стакан сливок, 1 столовая ложка масла

для обжаривания, зелень, корица, 2–3 гвоздики, 3–4 горошины перца, 1–2 лавровых листа, соль.

Грибы, тушенные с картофелем

Очищенные и сваренные в подсоленной воде грибы положить в кастрюлю, добавить поджаренный с луком шпик, обжарить, залить грибным отваром и тушить 40–50 минут. За 15–20 минут до конца тушения добавить нарезанный сырой или поджаренный картофель. При подаче на стол добавить сметану и посолить.

На 300 г отваренных свежих грибов – 500–600 г картофеля, 50–70 г шпика, 1 луковица, полстакана сметаны.

Грибы, тушенные с помидорами

Грибы очистить, промыть и нарезать крупными ломтиками. В кастрюлю с разогретым маслом положить крупно нарезанный лук и слегка обжарить, затем добавить муку и жарить, пока мука не приобретет золотистый цвет. Положить туда грибы, мелко нарезанные помидоры или томатное пюре, добавить 3–4 стакана процеженного грибного отвара, перемешать, посолить, сверху положить ряд помидоров, нарезанных кружочками, и варить на слабом огне 30–40 минут. Грибы можно запечь в духовке, тогда они будут вкуснее. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

На 500 г свежих или 50 г сушеных грибов – 1 л грибного отвара, 80 г сливочного или растительного масла, 3–4 головки репчатого лука или 2 пучка зеленого лука, 3–4 помидора или 1 чайная ложка томатного пюре, 1 столовая ложка муки, зелень петрушки, соль, перец.

Грибы, тушенные с овощами

Свежие грибы крупно нарезать и потушить в собственном соку. В кастрюле разогреть нарезанный соломкой шпик, положить туда нарезанные кубиками овощи и обжаривать 5–6 минут, затем залить бульоном и тушить под крышкой до полуготовности. Добавить нарезанный ломтиками картофель и тушить до готовности. В конце тушения добавить грибы, томат-пюре, сметану и рубленую зелень, посолить и поперчить по вкусу.

На 500 г свежих или 250 г маринованных грибов – 50 г шпика или жира, 1 луковица, 2–3 моркови, 1 корень петрушки, 300 г капусты, 500 г картофеля, 1 стакан гороха, 1 стакан бобов, 2 столовые ложки томата-пюре, полстакана сметаны, зелень

петрушки или лука, соль, перец.

Грибы, тушенные в белом виноградном вине

Свежие грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и обжарить на масле. Добавить в них мелко нарезанную зелень петрушки, черный перец, толченый чеснок, муку и соль, залить виноградным вином и небольшим количеством воды. Вскипятить и тушить на слабом огне до готовности.

На 6–7 свежих грибов – 5–6 столовых ложек сливочного масла, 3 столовые ложки белого вина, 2–3 дольки чеснока, зелень петрушки, черный перец, соль.

Грибы, запеченные с мясом и овощами

Мясо помыть, снять пленку, нарезать кусочками, отбить, посолить, обвалять в муке и обжарить в жире на разогретой сковороде. В оставшемся жире обжарить нарезанный лук и грибы. На дно гусятницы положить жир и слой нарезанного кружочками картофеля, поверх него слой грибов с луком и мясом, потом опять слой картофеля и слой грибов, лука и мяса. Каждый слой картофеля посолить и посыпать молотым черным перцем. После заполнения гусятницы влить стакан воды, закрыть крышкой и на слабом огне тушить 1 час, залить сметаной, слегка встряхнуть, чтобы сметана опустилась ко дну, и тушить еще 5–10 минут.

На 500 г свежих грибов – 1 кг говядины, 1 кг картофеля, 2–3 луковицы, 150 г жира, 1 стакан сметаны, 3 столовые ложки муки, молотый черный перец, соль.

Картофель, фаршированный грибами

Хорошо промытые грибы, лук, укроп и петрушку мелко нарезать, перемешать с маслом и положить на сковородку. Смесь потушить, затем добавить сметану, соль, немного лимонного сока или уксуса. Очистить сырой картофель, отрезать верхушки, в каждой картофелине сделать в середине отверстие и наполнить заранее приготовленными грибами. Картофель уложить в кастрюлю, смазанную маслом, и слегка обжарить. Как только картофель зарумянится, добавить в кастрюлю немного воды и тушить до готовности.

На 120–150 г сухих грибов – 500 г картофеля, 1 луковица, 50 г масла, полстакана сметаны, 1 чайная ложка лимонного сока, зелень укропа или петрушки, соль.

Картофель, запеченный с грибами

Сварить картофель в кожуре, очистить, нарезать кружочками и поджарить до золотистого цвета. Сковородку смазать сливочным маслом и посыпать сухарями. Шляпки грибов поджарить на сковородке с двух сторон, а ножки обжарить с нашинкованным репчатым луком, зеленью петрушки и укропа. Жареный картофель уложить на сковородку рядами, чередуя их со шляпками грибов. Остаток картофеля смешать с обжаренными овощами и ножками грибов, положить сверху, залить сметаной и яйцом и запечь в духовом шкафу.

На 500 г белых грибов или подосиновиков – 1 кг картофеля, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, полстакана сметаны, 2 яйца, 1 столовая ложка сухарей, 2–3 луковицы, соль, перец, зелень.

Картофель с грибами по-рижски

Отварить сушеные белые грибы, отделить их от бульона, порубить. Приготовить грибной соус. Для этого нужно вскипятить стакан грибного бульона, затем взять еще полстакана бульона, развести в нем обжаренную муку и влить эту смесь тонкой струйкой в кипящий бульон, постоянно помешивая. Когда бульон вскипит и загустеет, положить туда сливочное масло, сметану, посолить и перемешать. Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, нарезать ломтиками, перемешать с грибным соусом и грибами. Смесь положить на смазанную маслом сковороду, посыпать сверху тертым сыром, полить маслом, поставить в горячую духовку и дать подрумяниться.

На 40 г сушеных белых грибов – 1 столовая ложка муки, 2–3 столовые ложки сливочного масла, полстакана сметаны, 300–400 г картофеля, 1 столовая ложка тертого сыра, соль.

Запеканка картофельная с грибами и мясом

Грибы отварить и нарезать ломтиками, мясо нарезать кубиками, сложить вместе и перемешать. Картофель можно взять сырой или вареный, нарезать брусочками. Продукты кладутся в посуду для запекания так, чтобы средний слой составили грибы с мясом, а нижний и верхний слои – картофель. Взбитые яйца смешать с молоком, посолить и залить запеканку. Сверху положить кусочки масла, посыпать сухарями или тертым сыром. Запекать при умеренной температуре, пока блюдо не пропечется и не подрумянится. Если для запеканки используется сырой

картофель, печь нужно 40–50 минут, поэтому пекут при более низкой температуре, чтобы блюдо не подгорело.

На 400 г свежих грибов – 150 г вареного или жареного мяса, 1 кг картофеля, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана молока, 2–3 яйца, 2 столовые ложки тертого сыра или сухарей, соль.

Соленые грибы, запеченные с картофелем

Соленые грибы промыть, нашинковать, смешать с жареным луком. Картофель отварить, нарезать ломтиками, уложить на смазанную жиром сковородку, сверху положить грибы с луком и закрыть слоем картофеля. Перемешать сметану с мукой, развести водой и залить грибы с картофелем, полить растительным маслом и запечь в горячей духовке.

На 300 г соленых грибов – 1–2 столовые ложки растительного масла, 400 г картофеля, 1 столовая ложка муки, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, соль.

Зразы картофельные с сушеными грибами

Картофель отварить в мундире, очистить, истолочь и протереть через сито. Положить в полученное пюре сырое яйцо, добавить соль, перец молотый, пшеничную муку и хорошо перемешать. Раскатать картофельную массу батоном толщиной в 5 см, нарезать кусочки толщиной 1,5 см и слегка приплюснуть, чтобы получились лепешки.

Сушеные грибы промыть, отварить в подсоленной воде и вместе с крутыми яйцами, обжаренным луком и намоченным в молоке мякишем белого хлеба пропустить через мясорубку. В фарш добавить соль, перец молотый, 1 ложку сливочного масла и хорошо перемешать.

Фарш уложить на картофельные лепешки, защипать их, придав им удлиненную форму, и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Готовые зразы полить томатным соусом.

Приготовление томатного соуса. Лук репчатый очистить, тонко нарезать и слегка поджарить в сливочном масле с томатной пастой. Муку высшего сорта поджарить на сливочном масле до красного цвета, затем смешать с луком, развести грибным бульоном, хорошо перемешать и варить на медленном огне 15–20 минут. В конце варки заправить солью, сахаром и маслом.

На 1 кг грибов – 2 кг картофеля, стакан муки, 5 яиц, 100 г белого хлеба, 3–4 луковицы, полстакана растительного масла, полстакана молока, соль, сахар, перец.

Для соуса – полстакана томатной пасты, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки сливочного масла, 3–4 луковицы.

Зразы картофельные с солеными грибами

Отварить рис до полуготовности, поджарить лук. Мелко нарезать и слегка обжарить соленые грибы, все смешать. Сварить картофель в кожуре, очистить горячим, протереть через сито или пропустить через мясорубку. В массу добавить яйцо, немного муки, сделать небольшие лепешки, положить на них начинку, защипнуть, обвалять в муке или сухарях. Готовые зразы поджарить на масле.

На 100–150 г соленых грибов – 4–5 картофелин, полстакана риса, 2 луковицы, 1 яйцо, 3–4 столовые ложки сливочного масла, соль.

Яйца с рисом и грибами

Поджаренный на сливочном масле до прозрачности рис засыпать в кипящую подсоленную воду (в два раза больше объема риса) и варить до размягчения. Отваренные до полуготовности свежие грибы нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, посыпать черным перцем, посолить и тушить, подливая понемногу горячую воду. Затем рис и грибы смешать и выложить на тарелку. В подсоленный кипяток вылить свежие разбитые яйца, через три минуты вынуть их шумовкой и уложить на рис. Горячую закуску полить разогретым маслом и слегка посыпать красным перцем.

На 50 г грибов – 130 г риса, 3 яйца, 30 г масла, красный перец, соль.

Плов с грибами

Грибы отварить, нарезать соломкой и обжарить на масле. Лук и морковь мелко нарезать, спассеровать на масле, добавить томатный соус, обжарить и смешать с грибами. Рис отварить, немного не доводя до полной готовности, откинуть на дуршлаг, смешать с грибами, посолить и поперчить по вкусу и тушить до готовности.

На 50 г сушеных или 500 г свежих грибов – 2 стакана риса, 2 луковицы, 2 моркови, 2–3 столовые ложки масла, 2–3 столовые ложки томатного соуса, лавровый лист, соль, перец.

Грибы, запеченные с рисом

Грибы отварить и мелко нарезать, отдельно отварить рис. Противень обильно смазать жиром, выложить туда рис, а затем грибы. Яйца взбить с молоком, добавить мелко нарезанную зелень, посолить, перемешать, залить грибы с рисом и сбрызнуть сверху маслом. Запечь в духовке.

На 500 г свежих или 50 г сушеных грибов – 200 г риса, полтора стакана молока, 4 яйца, 5–6 столовых ложек жира, зелень петрушки, соль.

Грибы, запеченные с рисом и помидорами

Грибы отварить и нарезать ломтиками. Лук нашинковать соломкой и обжарить на растительном масле. Помидоры мелко нарезать, добавить масло, поджаренный лук, томатное пюре, красный молотый перец, посолить и тушить на слабом огне. Когда вода испарится, влить туда полтора стакана грибного отвара, довести до кипения, положить рис, грибы, нарезанную зелень петрушки, все перемешать и запекать 30 минут в духовке. Подавать на стол холодным.

На 300 г свежих грибов – 300 г помидоров, 100 г риса, 2 луковицы, 4 столовые ложки масла, 1–2 столовые ложки томатного пюре, зелень петрушки, красный молотый перец, соль.

Яйца, запеченные с грибами и помидорами

Отваренные до полуготовности свежие грибы порубить и поджарить на сливочном масле. Свежие помидоры мелко нарезать, посолить, перемешать с грибами и тушить 8–10 минут. Выложить на смазанное маслом металлическое блюдо, выпустить сверху яйца, посолить, сбрызнуть маслом и запечь в умеренно горячей духовке. Подавать горячими, украсив зеленью.

На 150 г грибов – 2–3 помидора, 3 яйца, 1–2 столовые ложки масла.

Грибы, запеченные с яйцом

Свежие грибы отварить, откинуть на решето, обсушить, крупные шляпки нарезать кусочками, смешать с мелко нарезанным обжаренным луком, посолить, посыпать зеленью петрушки и укропа, положить на сковородку. Яйцо разбить, смешать с молоком и вылить на грибы и запечь их в духовке на умеренном огне. При подаче на стол залить сливочным маслом.

На 150 г свежих грибов – 1 яйцо, 3 столовые ложки молока, 1 столовая ложка масла, зелень, соль.

Яичница с грибами

Свежие грибы нарезать ломтиками и поджарить на сливочном масле. Вылить в миску яйца, добавить соль, хорошо взбить, залить ими грибы и жарить до загустения. Перед подачей на стол посыпать нарезанной зеленью.

На 200 г грибов – 2–3 яйца, 1 столовая ложка масла, зелень, соль.

Грибы, запеченные в молочном соусе

Нарезать грибы кубиками, обжарить. Обжарить муку на масле до золотистого цвета и заварить молоком, посолить и кипятить до загустения (3–5 минут). Залить этим соусом грибы, посыпать тертым сыром, сбрызнуть подогретым сливочным маслом и запечь в духовке. Перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом.

На 500 г свежих грибов – 3 столовые ложки масла, 2 столовые ложки муки, 1 стакан молока, 2 столовые ложки тертого сыра, соль.

Омлет с грибами

Свежие грибы нарезать ломтиками и поджарить на сливочном масле. Вылить в миску яйца, добавить молоко, посолить и хорошо взбить, залить ими грибы и жарить до загустения. Перед подачей на стол посыпать нарезанной зеленью.

На 200 г грибов – 2–3 яйца, полстакана молока, 1 столовая ложка масла, зелень, соль.

Для омлета можно использовать также соленые или маринованные грибы.

Зеленый омлет, фаршированный грибами

Мелко нарезанные грибы потушить в масле, посолить и посыпать черным перцем. Шпинат или салатный щавель, зелень петрушки отварить в подсоленной воде, процедить, мелко нарубить, добавить взбитые яйца, соль, молотый перец, перемешать, вылить на горячую сковороду со сливочным маслом и поджарить омлет с обеих сторон. Положить грибной фарш на омлет и свернуть его вдвое. Подавать на стол горячим, слегка посыпав измельченной зеленью петрушки.

На 300–400 г грибов – 500 г шпината или щавеля, 40–50 г петрушки, 4 яйца, 2 столовые ложки масла, перец, соль.

Рулет из омлета с грибами

Свежие грибы отварить, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и нарезать соломкой, добавить масло, соль, перец, сметану и потушить. Поджарить омлет, выложить на него грибной фарш, завернуть рулетом и полить маслом.

На 200 г свежих грибов – 4 яйца, 2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка масла, соль, перец.

Пышный грибной омлет

Очищенные грибы и натертую петрушку потушить в масле, пока не выпарится почти вся жидкость, затем охладить. Яичные желтки смешать с грибами и мукой, посолить, добавить взбитые яичные белки, вылить все на смазанную маслом сковороду и запечь в духовке до образования румяной корочки.

На 300–400 г свежих белых грибов или шампиньонов – 1 корень петрушки, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 яйца, 4 столовые ложки муки, 2–3 столовые ложки грибного отвара, соль.

Пышная грибная запеканка

Грибы отварить и нарезать соломкой. Лук мелко нарезать и слегка обжарить на масле, затем добавить грибы и потушить. Отдельно обжарить на масле муку до золотистого цвета, добавить молоко или бульон и кипятить, пока соус не загустеет. Слегка охладить, смешать с грибами и яичными желтками, посолить, затем, при осторожном помешивании, добавить взбитые белки. Переложить в смазанную маслом посуду для запекания, посыпать молотыми сухарями или тертым сыром и запекать, пока яйца не загустеют и запеканка не подрумянится. Запеканку подавать горячей, сразу же из духовки, в той же посуде, иначе она осядет.

На 400 г соленых или отварных грибов – 1 луковица, 2 стакана молока или бульона, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 2–3 столовые ложки муки, 3–4 яйца, 2 столовые ложки сухарей или тертого сыра, соль.

Пышная грибная запеканка с белым хлебом

Грибы отварить и пропустить через мясорубку. Белый хлеб нарезать и размочить в молоке или грибном отваре. В кастрюле разогреть часть масла, обжарить в нем нашинкованный лук, грибы и белый хлеб, посолить по вкусу. Яичные желтки растереть с оставшимся маслом, смешать с грибами, добавить взбитые

белки и осторожно перемешать. Все переложить в смазанную маслом посуду для запекания, полить сметаной и посыпать сухарной крошкой или тертым сыром. Запекать на умеренном огне до появления румяной корочки. Перед подачей посыпать зеленью.

На 500 г свежих или 300 г соленых грибов – 1–2 луковицы, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 200 г черствого белого хлеба, 1–1,5 стакана молока или отвара, 3–4 яйца, 2 столовые ложки молотых сухарей или тертого сыра, 1 столовая ложка сметаны, зелень петрушки или укропа, соль, перец.

Грибы с фасолью

Фасоль замочить и отварить до мягкости. Грибы и копченую корейку нарезать кусочками, добавить сливочное масло и тушить до готовности. В конце тушения добавить мелко нарезанный лук, томатную пасту, посолить и поперчить по вкусу. Готовые грибы смешать с фасолью и посыпать зеленью.

На 300 г грибов – 350 г фасоли, 150 г копченой корейки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1–2 луковицы, 2–3 столовые ложки томатной пасты или яблочного пюре, зелень, соль, перец.

Кабачки с грибным фаршем

Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, пропустить через мясорубку. Очищенные от кожуры кабачки нарезать кольцами толщиной 2–3 см, вынуть сердцевину и отварить в подсоленной воде в течение 6–8 минут. Слить воду, дать остыть, обвалять в муке, слегка обжарить и остудить. Морковь, лук, корень петрушки мелко нарезать и обжарить на растительном масле до золотистой корочки, затем смешать с грибами, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, соль, перец и перемешать. Заполнить этим фаршем кабачковые кольца, украсить их веточками зелени.

На 500 г свежих или 50 г сушеных грибов – 500 г кабачков, 2–3 моркови, 1 луковица, 1 корень петрушки, 3 столовые ложки растительного масла, 1–2 столовые ложки муки, зелень, соль, перец.

Грибы, жаренные с кабачками

Свежие грибы очистить, промыть, отварить, откинуть на дуршлаг и нарезать соломкой. Кабачки очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками. Грибы и кабачки отдельно пожарить на

растительном масле. В кипящую воду положить промытый рис, варить 25–30 минут на слабом огне, затем откинуть на дуршлаг и промыть горячей водой. Заправить растопленным сливочным маслом, смешать с кабачками и грибами, посолить и поперчить по вкусу. Все перемешать, выложить на блюдо и посыпать тертым сыром.

На 300 г свежих грибов – 500 г кабачков, 100 г риса, 80 г растительного и 40 г сливочного масла, 2–3 столовые ложки тертого сыра, соль, перец.

Перец, фаршированный рисом и грибами

Свежие или сушеные грибы отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку. Стручки сладкого перца запечь, очистить от кожицы и семян. Мелко нарубленный лук спассеровать на жире, рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и промыть горячей водой. Половину помидоров мелко нарезать. Грибы, лук, рис, помидоры смешать, посолить и обжарить. Наполнить этим фаршем стручки и уложить в глубокую сковороду или низкую кастрюлю. Оставшиеся помидоры размять, обжарить, развести стаканом горячего кипятка и залить перец. Посыпать мелко нарезанной зеленью, запечь в духовке или довести до готовности на слабом огне.

На 300–400 г свежих или 60 г сушеных грибов – 1–1,5 кг сладкого стручкового перца, 2 луковицы, 5–7 помидоров, 100 г жира, зелень, соль.

Грибы с рисом и сыром

Грибы нарезать ломтиками, потушить на масле вместе с луком и петрушкой, добавить рис, бульон или кипяток, соль и специи, тушить до готовности. Сыр натереть, половину его смешать с тушеным рисом. Помидоры нарезать ломтиками, обвалять в сухарях и обжарить с обеих сторон до образования золотистой корочки. Тушеный рис с грибами положить на блюдо, посыпать оставшимся тертым сыром и украсить жареными помидорами.

На 300 г свежих или 150 г консервированных грибов – 1 стакан риса, 2 стакана бульона, 100 г сыра, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 луковица, 5–6 помидоров, 1 корень петрушки, 2 столовые ложки панировочных сухарей, имбирь, соль, перец.

Пышная грибная запеканка с ветчиной и рисом

Грибы отварить и нарезать соломкой, ветчину нарезать кубиками. Лук нашинковать и слегка обжарить на масле, добавить грибы и ветчину, все обжарить, добавить специи и томатное пюре, еще немного обжарить. Рис промыть, немного потушить в разогретом масле, добавить кипяток и тушить на слабом огне, пока не впитается вода. Когда вода впитается в рис, добавить молоко или грибной отвар. Готовый рис остудить, смешать с грибами и яичными желтками, посолить по вкусу, осторожно смешать со взбитыми белками и переложить в посуду для запекания. Посыпать тертым сыром или сухарной крошкой, запекать на умеренном огне до подрумянивания.

На 500 г свежих или 300 г соленых грибов – 100 г ветчины, 1 стакан риса, 3–4 яйца, 1 луковица, 1–2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан воды, 2 стакана молока или отвара, 1 столовая ложка томатного пюре, 2–3 столовые ложки молотых сухарей или тертого сыра, соль, перец.

Голубцы с грибами и рисом

Первый рецепт:

Свежие грибы, очищенные и промытые, разрезанные на 2–4 части, положить в кастрюлю, варить 30 минут, затем вынуть из бульона и пропустить через мясорубку. Поджарить лук до золотистой корочки. Сварить рис до полуготовности, смешать с грибами и поджаренным луком, посолить. Листья капусты ошпарить кипятком, чтобы они стали мягкими, положить на них приготовленный фарш, сделать голубцы. Нарезать кубиками картофель, морковь, репу или брюкву. Все овощи положить на дно гусятницы, добавить горох или бобы. На овощи положить голубцы, прикрыть сверху капустными листьями, залить грибным бульоном и тушить до готовности.

На 300–400 г свежих грибов – 2–3 картофелины, 2–3 моркови, 1–2 репы или брюквы, 2–3 столовые ложки лущеного гороха, небольшой вилок капусты, полстакана риса, 2 столовые ложки сливочного масла, 1–2 луковицы, соль.

Второй рецепт:

Свежие грибы очистить, промыть, пропустить через мясорубку и потушить в жире. Капустные листья ошпарить кипятком. Поджарить на сковородке лук, добавить туда промытый рис, тушеные грибы, соль, красный перец, полстакана грибного отвара или теплой кипяченой воды и варить на слабом огне, пока рис не впитает в себя всю жидкость. Снять готовый фарш с огня, посолить по вкусу, посыпать черным перцем и перемешать. Положить фарш на капустные листья, свернуть их в

голубцы, уложить голубцы в кастрюлю, сверху придавить тарелкой, залить грибным отваром и варить на слабом огне до готовности.

Вместо грибного отвара голубцы можно залить сметаной или томатным соусом.

На 500 г грибов – 1 кг капустных листьев, 150 г растительного масла, 200 г лука, 150 г риса, соль, черный и красный перец.

Грибы с цветной капустой

Свежие грибы очистить, промыть и поджарить. Кочан цветной капусты разделить на головки, отварить их до полуготовности в подсоленной воде, обвалять в панировочных сухарях и поджарить на сливочном масле. Капусту и грибы разложить на глубокой сковороде, чередуя друг с другом, затем посыпать сверху тертым сыром и запечь в духовке. Подавать на стол, полив растопленным сливочным маслом.

На 500 г свежих грибов – 1 кг (кочан) цветной капусты, 4–5 столовых ложек сливочного масла, 2–3 столовые ложки панировочных сухарей, 2–3 столовые ложки тертого сыра, соль.

Запеканка из грибов с капустой

Грибы отварить и мелко нарезать, мясо нарезать кубиками. Лук мелко нарезать и обжарить на масле, добавить туда грибы, мясо и обжарить. Капусту нашинковать, добавить масло и тушить до полуготовности. В посуду для запекания положить слой капусты, затем грибы и снова капусту. Грибной отвар смешать с мукой и яйцами, посолить, добавить тертый мускатный орех и залить запеканку. Сверху посыпать панировочными сухарями или тертым сыром, сбрызнуть сметаной или растопленным маслом и запекать в духовке на умеренном огне до образования поджаристой корочки.

Вместо свежих грибов можно использовать соленые. В этом случае вместо грибного отвара берется кипяченая вода.

На 500 г свежих или 300 г соленых грибов – 1 кг белокочанной капусты, 100 г постного копченого мяса, 2–4 столовые ложки сливочного масла, 1–2 луковицы, 2 яйца, 2 стакана грибного отвара, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки сухарей или тертого сыра, мускатный орех, соль.

Грибы, запеченные с капустой

Грибы потушить в собственном соку и положить на дно смазанной жиром посуды для запекания. Сверху положить тушеную капусту и нарезанные соленые огурцы. Обжарить на жире лук с мукой, развести молоком и варить 5–10 минут, до получения густого соуса. Залить им продукты, посыпать сверху тертым сыром и поставить в духовку до подрумянивания.

На 1 кг свежих грибов – 1 кг тушеной капусты, 1–2 соленых огурца, 1 столовая ложка жира, 1 столовая ложка муки, 1 стакан молока, 1 луковица, 2–3 столовые ложки тертого сыра, соль.

Солянка грибная из свежей капусты

Свежие грибы отварить в подсоленной воде, вынуть из бульона, нарезать ломтиками, слегка обжарить в масле. Свежую капусту нашинковать соломкой, положить в кастрюлю, влить немного грибного бульона, добавить уксус, жир, томатную пасту и тушить, периодически помешивая. Лук, корень петрушки и морковь нарезать соломкой и обжарить в масле, затем положить в капусту, добавить огурцы, очищенные от зерен и нарезанные соломкой, соль, специи и еще немного потушить.

На смазанную маслом сковородку положить слой тушеной капусты, затем слой грибов. Закрыть его еще одним слоем тушеной капусты, посыпать сухарями, смешанными с тертым сыром, и запечь в духовке. При подаче на стол полить маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

На 500 г грибов – 1 кг капусты, 1–2 моркови, 1 корень петрушки, 3 луковицы, 3 соленых огурца, 3 столовые ложки томатной пасты, 3 столовые ложки жира, 2 чайные ложки сахара, 3 чайные ложки уксуса, 2 столовые ложки сливочного масла, 1–2 столовые ложки сухарей, 1–2 столовые ложки тертого сыра, ломтик лимона, 1–2 маслины, соль, перец.

Вместо свежих грибов можно использовать соленые. Их нужно промыть, нарезать и поджарить в масле.

Солянка грибная с огурцами

Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, отварить до готовности. Репчатый лук нарезать, обжарить, добавить томатную пасту и потушить. Положить в него маринованные или соленые грибы, огурцы, специи, все перемешать, добавить сметану, немного бульона или воды, тушить до готовности. Перед подачей на стол солянку украсить зеленью и ломтиками лимона.

На 300 г грибов – 1 огурец, 1 луковица, 1 столовая ложка томатной пасты, 1–2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка

сметаны, ломтик лимона, соль, специи.

Грибное рагу

Грибы потушить в собственном соку или небольшом количестве воды. Шпик нарезать тонкими ломтиками и разогреть в неглубокой кастрюле. Обжарить в нем мелко нарезанный лук, морковь и корень петрушки, добавить бульон или горячую воду, положить нарезанную ломтиками брюкву, крупно нарезанную капусту и картофель. Отварить овощи до полуготовности, добавить грибы, соль, перец и тушить еще 5–10 минут. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

На 600 г свежих или 300 г консервированных грибов – 100 г шпика, 1 луковица, 2–3 моркови, половина брюквы, 1 корень петрушки или сельдерея, 300 г капусты, 5–6 картофелин, зелень, соль, перец.

Котлеты из свежих грибов

Свежие грибы мелко нарубить или пропустить через мясорубку и потушить с жиром, пока выделившаяся из грибов вода не уварится наполовину. Всыпать манную крупу и варить на слабом огне 10–15 минут. Лук мелко нарезать и обжарить до светло-коричневого цвета, затем положить в подготовленную смесь, добавить соль, перец по вкусу и хорошо перемешать. Массу разделить на котлеты, обвалять в сухарной крошке и жарить на сковородке с жиром до образования поджаристой корочки, затем поставить на 3–5 минут в горячую духовку. При подаче на стол полить сметаной и посыпать зеленью.

На 200 г свежих грибов – 1 луковица, 1 столовая ложка манной крупы, 1 столовая ложка жира, 2 столовые ложки сухарей, 100 г сметаны, соль, перец, зелень.

Котлеты из сушеных грибов

Замочить сушеные грибы в холодной воде на 4–5 часов. В этой же воде отварить их до готовности, пропустить через мясорубку и обжарить досуха. Обжаренные грибы смешать с молочным соусом, добавить сырые яйца, обжаренный до светло-коричневого цвета лук, соль, перец и все хорошо перемешать. Подготовленную массу разделить на котлеты, обвалять в сухарной крошке и обжарить с обеих сторон до подрумянивания. Поставить на 3–5 минут в горячую духовку. При подаче на стол полить сметаной и посыпать зеленью.

Для приготовления молочного соуса нужно столовую ложку муки прожарить до золотистого цвета со столовой ложкой масла, развести полутора стаканами горячего молока, посолить и варить 10 минут.

На 40–50 г сушеных грибов – 2 луковицы, 1–2 столовые ложки сухарей, 1 яйцо, 1 столовая ложка жира, 3 столовые ложки сметаны, четверть стакана молочного соуса, соль, перец.

Пудинг картофельный с грибами

Свежие грибы мелко нарезать и потушить в собственном соку 15–20 минут. Сварить очищенный картофель, горячим протереть через дуршлаг или пропустить через мясорубку, развести молоком до густоты картофельного пюре, добавить яйцо, немного масла и посолить. В смазанную маслом кастрюлю слоями положить грибы и картофель. Верхний картофельный слой смазать маслом. Запечь в духовке, не закрывая крышкой, до образования румяной корочки.

На 500 г свежих грибов – 4–5 картофелин, полстакана молока, 2 столовые ложки масла, 1 яйцо, соль.

Пудинг грибной

Грибы нашинковать или вместе с луком пропустить через мясорубку. Добавить масло, яичные желтки, молоко или грибной отвар, молотые сухари или муку, посолить. Последними добавить взбитые яичные белки. Смесь положить в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму для пудинга, накрыть крышкой и варить на водяной бане 45–60 минут. Готовое блюдо вынуть из формы и подавать в горячем виде.

На 300 г соленых или отваренных в собственном соку грибов – 50 г сливочного масла, 1 луковица, соль, перец, 2–3 яйца, полстакана молотых сухарей или 2 столовые ложки муки, 1 стакан молока или отвара, сливочное масло для смазывания формы.

Пудинг грибной с луком

Свежие грибы очистить, промыть, мелко нарезать. Лук мелко нарезать и слегка обжарить на сковороде, добавить туда грибы и немного потушить в собственном соку. Затем грибы и ломтики сырого картофеля положить слоями в низкую кастрюлю, смазанную маслом. Верхний картофельный слой полить маслом и посыпать сухарями. Поставить кастрюлю в духовку, не закрывая

крышкой, тушить до готовности.

На 200–300 г свежих грибов – 4–5 картофелин, 1–2 луковицы, 2–3 столовые ложки масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, соль.

Запеченное грибное пюре

Свежие грибы пропустить через мясорубку, потушить в жире, пока не испарится сок, добавить соль и перец. Муку обжарить в жире до золотистого цвета, развести молоком и варить до загустения. Грибное пюре смешать с соусом, добавить измельченное мясо. Смесь положить в посуду для запекания, посыпать тертым сыром, сбрызнуть лимонным соком и запечь в духовке. Подавать в той же посуде, перед подачей посыпать зеленью.

На 500–600 г свежих грибов – 2–3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан молока, 50–60 г постной ветчины горячего копчения, жареное или вареное мясо, 1–2 столовые ложки тертого сыра, сок половины лимона, зелень, перец, соль.

Запеканка из вермишели и шампиньонов

Вермишель отварить в подсоленной воде. Шампиньоны промыть и потушить в масле 25–30 минут, добавить немного воды, смешать с вермишелью, заправить сметаной, посолить, поперчить, залить сырыми яйцами. Смесь выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями, поставить в горячую духовку на 15–20 минут.

На 3–4 шампиньона – 3–4 столовые ложки вермишели, по 1 столовой ложке сметаны и масла, 1 яйцо, 1 столовая ложка сухарей, соль, перец.

Макароны с грибами и сыром

Грибы и помидоры очистить, нарезать и потушить с жирной, нарезанной кубиками ветчиной, затем слегка охладить и добавить смешанные со сметаной яйца и специи. Макароны отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, положить их в посуду для запекания, добавить растопленное масло и тертый сыр, залить грибами с соусом. Все прогреть, не доводя до кипения.

На 250 г свежих грибов – 300 г макарон или лапши, 100 г ветчины, 3–4 помидора, 3–4 яйца, полстакана сметаны, 150 г

сыра, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, перец.

Макароны с грибами и говядиной

Грибы отварить и нарезать соломкой. Вареное мясо нарезать соломкой и смешать с грибами. Лук нарезать, обжарить на масле, положить туда грибы с мясом, еще немного пожарить, добавить томатное пюре, перец, соль и тушить 5–8 минут. Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, затем перемешать с тушеными грибами и мясом, выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

На 300 г свежих грибов – 400 г макарон, 150 г вареной говядины, 1 луковица, 3 столовые ложки томатного пюре, 1 столовая ложка масла, зелень, перец, соль.

Каша гречневая с грибами

Сушеные грибы отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг и нарезать соломкой. Грибной отвар процедить, влить в горшок, довести до кипения, посолить, положить туда грибы, поджаренную гречневую крупу, размешать и варить до полуготовности. Загустевшую кашу поставить в духовку и довести до готовности. При подаче в кашу добавить обжаренный лук.

На 20–30 г сушеных белых грибов – 1 стакан гречневой крупы, 2,5 стакана воды, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Вареники с грибами

Свежие грибы очистить, промыть, мелко нарубить. Часть сварить в воде, чтобы получить бульон, остальные потушить на сковородке или в сотейнике. Когда из тушеных грибов выпарится жидкость, добавить масла и обжарить их. Отдельно поджарить на масле мелко нарезанный лук, смешать его с грибами, полученную массу посолить.

Сделать пельменное тесто, раскатать в небольшие кружочки, положить на них грибную массу, защипать. Готовые вареники опустить в кипящий бульон. После того как вареники всплывут, варить их еще 10–15 минут. Готовые вареники перед подачей на стол полить маслом и сметаной.

На 200–300 г свежих грибов – 1–2 луковицы, 1–2 стакана муки, 1 яйцо, 2–4 столовые ложки масла, 2–3 столовые ложки сметаны, соль.

Блинчики с грибной начинкой

Свежие грибы мелко нарезать и потушить в собственном соку, затем посолить, добавить масло и обжарить. Поджарить блинчики, положить на них грибную начинку, завернуть и слегка обжарить. В начинку можно положить обжаренный лук.

На 200 г свежих грибов – 1 стакан муки, 1–2 луковицы, 2–3 столовые ложки сливочного масла, соль.

Суфле из свежих грибов

Свежие грибы сварить в подсоленной воде, вынуть из бульона и пропустить через мясорубку. Белую булку нарезать на кусочки и залить горячим молоком, немного остудить, добавить растертые яичные желтки, сметану и измельченные грибы. Положить туда сбитые белки, немного муки и соли, все тщательно перемешать, выложить на глубокую сковороду, смазанную маслом. Посыпать сверху тертым сыром, побрызгать маслом, поставить в горячую духовку и запекать до готовности.

На 500 г грибов – 1 булка, 1 стакан молока, 1–2 столовые ложки муки, 3–5 яиц, по 3 столовые ложки масла и тертого сыра, 150 г сметаны, соль.

Шашлык из сушеных грибов

Сушеные грибы промыть, замочить на 3–4 часа и отварить в этой же воде. Отваренные грибы нанизать на шпажки, чередуя их с ломтиками свиного сала и колечками репчатого лука, посыпать перцем, солью и обжарить.

На 100 г грибов – 200 г шпика, 3–6 луковиц, 3 столовые ложки жира, соль, перец.

Заливное из грибов

Отварить грибы в подсоленной воде, вынуть из бульона, мелко порубить. В половину стакана холодной кипяченой воды всыпать желатин, дать ему разбухнуть в течение часа, выложить в грибной бульон и, помешивая, подогреть на слабом огне до полного растворения, но не кипятить. Залить этим бульоном грибы и поставить в холодильник. Подавать с соусом и картофелем.

Для соуса растереть до побеления яичный желток, горчицу, растительное масло, добавить по вкусу соль, сахар и пищевой уксус.

На 300–400 г свежих грибов (белых, подосиновиков или дубовиков) – 50 г растительного масла, 2 столовые ложки желатина, 1 столовая ложка горчицы, 1 желток, соль, сахар, уксус.

Бигос грибной

Мелко нашинковать свежую капусту. Свежие грибы очистить, промыть, крупно нарезать и положить в кастрюлю с небольшим количеством воды. Добавить капусту, одну столовую ложку поджаренной до золотистого цвета муки, мелко нарезанный корень петрушки или сельдерея, жир, томатную пасту, слегка обжаренный лук. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на слабый огонь. За 10 минут до готовности добавить лавровый лист, соль и перец.

Для бигоса можно использовать квашеную капусту и сушеные грибы. Квашеную капусту нужно тщательно промыть для удаления излишней кислоты, сушеные грибы предварительно замочить на 3–4 часа.

На 500 г свежих или 50 г сушеных грибов – 500–600 г капусты, 1 корень петрушки или сельдерея, 2–3 столовые ложки томатной пасты, 2–3 лавровых листа, соль, перец.

Блинчики грибные с яйцами

Грибы, лук и копченую корейку пропустить через мясорубку, перемешать, потушить и охладить. Из этой массы на растительном масле выпечь маленькие блинчики.

На 200 г соленых грибов – 4 яйца, 2 столовые ложки картофельного крахмала, 4 столовые ложки муки, 1 стакан молока, 50 г копченой корейки, 1 луковица, соль, растительное масло.

Блины с грибами

Нарубленные грибы потушить в масле с луком, смешать со сметаной и измельченной зеленью, посолить. Поджарить блины, покрыть их тонким слоем грибов и свернуть рулетом.

На 300 г свежих грибов – 2 стакана муки, 1,5–2 стакана молока, 1–2 яйца, соль, жир для жарки, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, зелень петрушки, соль.

Оладьи из грибов и картофеля

Грибы отварить и пропустить через мясорубку. Очищенный от кожуры картофель натереть на мелкой терке, смешать с грибами и посолить по вкусу. Готовую массу нужно выкладывать ложкой в горячий, растопленный на сковороде жир и обжаривать с обеих сторон до образования румяной хрустящей корочки. Если тесто слишком жидкое, нужно добавить в него муку или молотые сухари, можно добавить яйцо.

На 300 г свежих грибов – 500 г сырого картофеля, жир для жарки, мука или молотые сухари, яйцо, соль.

Пельмени с грибным фаршем

Грибы отварить в подсоленной воде, мелко порубить или пропустить через мясорубку. Из муки, яйца, воды и соли замесить тесто и раскатать. Мелко нарезанный лук обжарить на масле, добавить грибы, перец и еще немного поджарить. Этот фарш разложить на раскатанное тесто, вырезать формочкой пельмени, края хорошо защипать или завернуть. Варить в подсоленной воде 10–12 минут. Подавать на стол с растопленным сливочным маслом.

На 200 г сушеных грибов – 2 стакана муки, 1 яйцо, 3 луковицы, 1 столовая ложка масла, соль, перец.

Пельмени с фаршем из грибов и ветчины

Грибы отварить в подсоленной воде, мелко порубить или пропустить через мясорубку. Из муки, яйца, воды и соли замесить тесто и раскатать. Нарезанный лук обжарить на масле, добавить грибы, мелко нарезанную ветчину, перец, соль, немного поджарить. Сделать пельмени, сварить и подать с маслом.

На 200 г сушеных грибов – 2 стакана муки, 1 яйцо, 100 г копченой ветчины, 2 луковицы, 1 столовая ложка масла, перец, соль.

Начинка для пирога со свежими грибами

Грибы отварить в подсоленной воде до мягкости, откинуть на решето, дать воде стечь и мелко порубить. Мелко нарезанный лук поджарить и смешать с грибами, добавить топленое или сливочное масло. Налить немного грибного отвара, тщательно перемешать.

На 500 г свежих грибов – 1–2 луковицы, 3–4 столовые ложки масла, соль.

Начинка для пирога с солеными грибами

Мелко нарезанные соленые грибы потушить на сковородке, затем добавить масло, обжарить их и перемешать с пожаренным отдельно луком.

На 400 г соленых грибов – 2 луковицы, 4–5 столовых ложек масла, соль.

Начинка для пирога с сушеными грибами

Замочить сушеные грибы в небольшом количестве воды на 3–4 часа. Затем отварить их, мелко нарезать, добавить отваренный до полуготовности рис, поджаренный лук, масло, все тщательно перемешать.

На 50 г сушеных грибов – полстакана риса, 1–2 луковицы, 3–4 столовые ложки масла, соль.

Грибная начинка с помидорами

Грибы нашинковать или пропустить через мясорубку, очень соленые грибы вымочить в холодной воде. Петрушку и морковь натереть на терке или нашинковать. Грибы с кореньями и томатным пюре потушить в жире, пока не испарится излишняя жидкость. Охладить, добавить сырые яичные желтки, зелень и столько молотых сухарей, чтобы начинка была достаточно густой, посолить по вкусу и тщательно перемешать.

На 500 г свежих или 300 г соленых грибов – 2–3 столовые ложки томатного пюре, 1 корень петрушки, 1 морковь, 2 столовые ложки жира, 2 яичных желтка, молотые сухари, соль, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки.

Грибная начинка с ветчиной и сыром

Свежие грибы нашинковать или пропустить через мясорубку и потушить в собственном соку. Смешать их с нарубленной ветчиной, сваренным вкрутую яйцом, тертым сыром, сметаной, посолить. Если начинка получилась слишком жидкая, добавить немного молотых сухарей.

На 400 г свежих грибов – 70–80 г постной ветчины горячего копчения, 75 г сыра, 1 яйцо, 3–4 столовые ложки сметаны, соль, молотые сухари.

Начинка из грибов и капусты

Грибы и капусту нарезать соломкой или нашинковать, лук мелко нарезать и поджарить в жире до прозрачности, добавить грибы и капусту, потушить до мягкости. Излишнюю жидкость нужно выпарить. Начинку посолить, добавить специи и мелко нарубленное вареное яйцо.

На 400 г свежих или 200 г соленых грибов – 1 луковица, 400 г капусты, 2–3 столовые ложки жира, 1 яйцо, соль, мускатный орех, тмин.

Соусы

Коричневый грибной соус (основной)

Муку обжарить в жире до коричнево-золотистого цвета. Жир разогреть, обжарить в нем нарезанные соломкой коренья, добавить томатное пюре и сваренный из обжаренных костей бульон, все проварить. Для получения более красивого коричневого цвета к соусу можно добавить жженый сахар, растворенный в горячей воде и смешанный с мукой. Соус варить на слабом огне, пока все продукты не станут мягкими, затем посолить, поперчить и протереть через частое сито. Нарубленные грибы потушить с маслом, добавить в соус и варить еще 10 минут. В конце варки соус заправить вином и добавить столовую ложку масла.

Коричневый соус подается к жаркому из говядины или телятины.

На 150–200 г свежих или 20–25 г сушеных грибов – 1 столовая ложка жира, 2 столовые ложки муки, 3–4 столовые ложки томатного пюре, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 чайные ложки сахара, 2 стакана коричневого костного бульона, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень петрушки, 2–3 столовые ложки красного вина, перец, соль.

Светлый грибной соус

Сало нарезать кубиками и слегка подрумянить, добавить грибы и нарубленный лук, все потушить. Посыпать мукой, посолить и поперчить по вкусу, перемешать и потушить еще несколько минут, затем добавить жидкость и варить 10 минут. В конце варки добавить сметану и измельченную зелень.

Светлый грибной соус подается к отварному картофелю, картофельному пюре, овощам, мясным котлетам.

На 400–500 г свежих или 200–250 г соленых грибов – 80–100 г жира или сала, 2 луковицы, 1–2 столовые ложки муки, 1,5–2 стакана воды, молока или грибного отвара, 2–3 столовые ложки сметаны, зеленый лук, соль, перец.

Белый грибной соус

Отваренные грибы и лук мелко нарезать. Масло растопить в кастрюле и прогреть в нем грибы с луком, но не подрумянивать. В

кипящие грибы добавить муку и молоко. Готовый соус посолить по вкусу, добавить перец и нарезанный зеленый лук.

Соус подается к мясным и рыбным блюдам.

На 600–700 г свежих грибов – 1 л молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 луковица, 3 столовые ложки муки, соль, перец, зеленый лук.

Сметанный соус с грибами

Лук нашинковать и подрумянить в разогретом жире, добавить муку и обжарить ее до желтоватого оттенка. Влить жидкость, довести до кипения, посолить и добавить сметану. Грибы, нарезанные соломкой, поджарить в жире, залить соусом и кипятить несколько минут.

Подается к отварному картофелю или к блюдам из фарша и овощей.

На 500 г свежих или 200–250 г маринованных или соленых грибов – 2 столовые ложки жира, 1–2 луковицы, 2 столовые ложки муки, полтора стакана отвара или воды, 1 стакан сметаны.

Грибной соус с хреном

Грибы нашинковать соломкой, смешать с хреном и сметаной, добавить соль, сахар, уксус, все перемешать. Сверху посыпать измельченной зеленью, украсить кружочками вареного яйца и листьями зелени.

На 300–400 г отварных грибов – 3–4 столовые ложки тертого хрена, 1 стакан сметаны, 1–2 яйца, соль, сахар, уксус или кислый сок, укроп или зелень петрушки, зеленый лук.

Холодный грибной соус

Грибы, лук и яблоко нашинковать и смешать со сметаной, добавить соль, сахар, горчицу, уксус по вкусу, все перемешать. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью.

Соус подходит к холодным блюдам, его можно подать и с горячим картофелем или крупяной кашей.

На 300–400 г отварных грибов – 1 луковица, 1 яблоко, 1 стакан сметаны, соль, сахар, горчица, уксус, зеленый лук, укроп, зелень петрушки.

Соус грибной с луком и томатом

Грибы отварить и мелко нарезать. Лук мелко нашинковать,

обжарить в масле, добавить томатную пасту, грибы и жарить при помешивании на слабом огне 8–10 минут, затем залить горячим грибным отваром. Довести до кипения, добавить муку, смешанную с топленым или растительным маслом, и варить на слабом огне 10–12 минут, затем посолить и заправить сметаной.

Подается к картофельным и рисовым котлетам.

На 500 г свежих или 50 г сушеных грибов – 3–4 луковицы, половина чайной ложки муки, 75–100 г томатной пасты, 3–4 столовые ложки масла, 1 столовая ложка сметаны, соль.

Соус из свежих шампиньонов с лимонным соком

Грибы нарезать ломтиками, опустить в кастрюлю, добавить сливочное масло, немного воды и тушить на слабом огне до готовности. Добавить муку, хорошо перемешать, довести до кипения, влить сметану, посолить, положить молотый черный перец, лавровый лист и варить 5–7 минут. Снять с огня, заправить лимонным соком и мелко нарезанной зеленью петрушки.

На 200 г шампиньонов – 1–2 луковицы, 1–2 столовые ложки муки, 1–2 столовые ложки масла, полстакана сметаны, 1 лимон, зелень, лавровый лист, соль, перец.

Соус томатный со свежими белыми грибами и чесноком на рыбном бульоне

Горячий рыбный бульон заправить мукой, поджаренной на топленом масле, и довести до кипения при помешивании. Лук и коренья мелко нарезать и поджарить на масле, добавить томатную пасту и обжаривать еще 3–5 минут, затем положить в соус и варить 25–35 минут. Грибы поджарить на топленом масле, положить в соус за 15 минут до окончания варки. В конце варки добавить соль, черный перец-горошек, лавровый лист, лимонную кислоту и сахар, влить белое сухое виноградное вино. Готовый соус процедить, овощи протереть через сито, добавить топленое масло и тщательно растертый чеснок.

Соус подается к отварной и жареной рыбе.

На 200 г свежих грибов – 1 стакан бульона, 1 морковь, 1 столовая ложка муки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 4 столовые ложки масла, 4–5 столовых ложек томатной пасты, 3 столовые ложки белого сухого вина, 3–4 дольки чеснока, лавровый лист, лимонная кислота, соль, перец, сахар.

Соус из шампиньонов с вином и сливками

Отварить грибы в небольшом количестве воды 3–5 минут, нарезать ломтиками, добавить нашинкованный соломкой лук, немного грибного отвара, сливочное масло и тушить 20–25 минут. В эту смесь положить слегка поджаренную муку, вылить грибной отвар, довести до кипения, заправить солью, уксусом, черным молотым перцем, белым или красным сухим виноградным вином, кипятить до загустения муки. В готовый соус добавить сливки, размешанные с сырым яичным желтком. Подается к отварному картофелю, картофельным рулетам, овощам, мясным котлетам.

На 200 г свежих шампиньонов – 1 луковица, 1–2 столовые ложки муки, 2–3 столовые ложки масла, полстакана вина, 1 желток, полстакана сливок, уксус, перец, соль.

Луковый соус с сушеными грибами

Грибы отварить в небольшом количестве воды, нарезать соломкой. Лук нашинковать и поджарить на сливочном масле, смешать с грибами, посыпать мукой и обжарить, затем положить в грибной бульон, довести до кипения и варить на слабом огне 15–20 минут. В конце варки добавить сметану, соль, черный перец и лавровый лист.

Подается к отварной рыбе.

На 25–30 г грибов – 6 луковиц, 3–4 столовые ложки муки, 1–1,5 стакана грибного бульона, полстакана сметаны, 3–4 столовые ложки масла, лавровый лист, соль, перец.

Соус из свежих грибов с чесноком

Дольки чеснока мелко нарезать, посолить, истолочь, выложить в миску и растереть с растительным маслом. Грибы отварить в небольшом количестве подсоленной воды, нарезать соломкой и смешать с чесноком. Смесь залить грибным отваром, добавить уксус или лимонный сок, черный молотый перец, лавровый лист, посолить и перемешать.

Подается к холодным мясным или овощным блюдам.

На 200 г свежих грибов – 3–4 столовые ложки растительного масла, 100 г чеснока, уксус, лавровый лист, перец, соль.

Сладкий соус из сушеных белых грибов

Белые грибы отварить до мягкости и нашинковать соломкой. Лук мелко нарезать и немного обжарить на сливочном масле. Муку поджарить до коричневого цвета, остудить, развести частью

холодного грибного отвара до густоты жидкой сметаны. Остаток отвара довести до кипения, понемногу влить туда разведенную муку при непрерывном помешивании, добавить соль и столько сахара, чтобы он ощущался на вкус (примерно 4 полные чайные ложки на 1 стакан соуса), положить лук, грибы и прокипятить.

Подается к картофельным или овощным блюдам.

На 20–30 г сушеных белых грибов – 2–3 луковицы, 1–2 столовые ложки муки, 2–3 столовые ложки сливочного масла, соль, сахар.

Соус бешамель

Мелко нарезанный репчатый лук и лавровый лист положить в кастрюлю, влить молоко и грибной отвар, вскипятить. Дать отстояться 15 минут, затем процедить.

Муку обжарить в сотейнике до золотистой окраски, влить туда процеженный отвар. Довести соус до кипения при непрерывном помешивании, положить по вкусу соль, перец и кипятить 20 минут на слабом огне. В готовый соус можно положить измельченные грибы.

Подается к отварным цыплятам, мозгам, яйцам.

На 300 г грибного отвара – 300 г молока, 1 лавровый лист, 1–2 луковицы, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, соль, перец.

Соус грибной кисло-сладкий

В основной грибной соус положить промытый изюм и нарезанный на кусочки чернослив без косточек, добавить сахар. Влить винный уксус, добавить обжаренную на масле томатную пасту, положить специи, соль и варить 12–15 минут. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Подается к картофельным биточкам, котлетам, запеканкам, рулетам, к крупяным блюдам.

На 850 г основного грибного соуса – 1 столовая ложка изюма, 70 г чернослива, 1 чайная ложка сахара, 15 г 9 %-ного винного уксуса, 2 столовые ложки томатной пасты, 50 г сливочного масла, специи, соль.

Соус с винным уксусом

Муку обжарить на масле, влить уксус, мясной и грибной бульон. Заправить сливочным маслом, протереть через сито.

Подается горячим к мясным блюдам.

На 100 г грибного бульона – 100 г муки, 150 г сливочного масла, 150 г винного уксуса, 400 г мясного бульона.

Томатный соус с грибами и овощами

Морковь, петрушку, стручковый перец и репчатый лук нашинковать соломкой, грибы мелко нарезать. Подготовленные овощи пассеровать, грибы обжарить в растительном масле. Все продукты соединить, залить томатным соусом, добавить бульон и варить при слабом кипении 15–20 минут. За 2–3 минуты до окончания варки в соус положить мелко нарезанный шпинат, мелкорубленый чеснок, сливочное масло, соль.

Соус подается к вареным овощам и мясным блюдам.

На 150–200 г свежих белых грибов – 300 г томатного соуса, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 луковицы, 1 стручковый сладкий перец, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, шпинат, чеснок, соль.

Томатный соус с грибами

Свежие грибы мелко нарезать и поджарить на сливочном масле, положить в горячий томатный соус, обжаренный с луком, добавить кислый яблочный сок, соль, перец и варить 10–15 минут. В горячий соус положить масло и мелко нарезанный чеснок.

Соус подается к мясным блюдам.

На 150–200 г белых грибов или шампиньонов – 300 г томатного соуса, 2 столовые ложки сливочного масла, полстакана кислого яблочного сока, 1 луковица, чеснок, перец-горошек, соль.

Соус из маринованных грибов с корнишонами

У сваренных вкрутую яиц отделить желтки и растереть их с сырыми желтками до получения однородной массы. Взбить их и влить масло, добавить мелко нарезанные грибы, белки и корнишоны, натертый хрен. Добавить сметану, размешать, заправить солью, сахаром и уксусом.

На 100 г маринованных грибов – 250 г растительного масла, 6 яиц, 100 г корнишонов, 1 стакан сметаны, 50 г горчицы, 50 г хрена, уксус, сахар, соль.

Соус лимонный с маринованными грибами

Взбить венчиком сырые яйца, добавить сливки, положить

лимонную цедру и взбивать до загустения. Маринованные грибы (белые или шампиньоны) нашинковать и отварить вместе с каперсами, затем положить в соус.

Подается к жареной дичи.

На 100 г маринованных грибов – 200 г сливок, 3 яйца, 1–2 столовые ложки каперсов, лимонная цедра, соль.

Соус из сморчков

Сморчки промыть, мелко нашинковать, опустить в соленый кипяток на 10–15 минут, затем откинуть их на дуршлаг, промыть холодной водой, положить в кастрюлю и поджарить на сливочном масле до готовности. Мучную пассеровку развести бульоном и прокипятить при помешивании, пока не загустеет, затем положить соль, мускатный орех, лимонный сок, сметану. Добавить в соус сморчки, прокипятить, положить рубленую зелень.

Подается к мясным блюдам.

На 1 кг свежих сморчков – 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 2–3 стакана бульона, 150 г сметаны, мускатный орех, рубленая зелень петрушки, соль.

Соус с оливками и маринованными грибами

Муку обжарить в масле до золотистого цвета, развести рыбным бульоном и проварить. Добавить измельченные оливки и маринованные грибы, нарезанные тонкими ломтиками. Соус вскипятить, заправить лимонным соком и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Подается к отварной рыбе.

На 75 г маринованных грибов – 1 стакан рыбного бульона, 1 столовая ложка масла, 1 столовая ложка муки, 75 г оливок, 2 дольки лимона, соль.

Разное о грибах

В грибах есть многие микроэлементы, необходимые человеческому организму, – кальций, калий, железо, сера, цинк, медь, марганец, йод.

100 г отварных опенков удовлетворяют суточную потребность человека в цинке и меди.

Врачи считают, что регулярное употребление грибных блюд является надежным профилактическим средством от рака, так как сульфиды, содержащиеся в грибах, задерживают развитие злокачественных опухолей.

Грибы называют «лесным мясом», потому что в сушеных грибах содержится до 30 % белка.

Многие грибы содержат органические кислоты – винную, уксусную, щавелевую, муравьиную.

Грибы содержат гликоген – животный сахар, полностью отсутствующий в растениях.

Грибные отвары стимулируют секрецию пищеварительных желез, поэтому их применяют для повышения аппетита.

Белые грибы и лисички содержат разнообразные витамины – А, С, Д, многие витамины группы В.

По содержанию каротина (витамина А) лисички превосходят остальные грибы. Кроме них, много каротина содержится в рыжиках, белых грибах, польском грибе.

Витамин B_1 содержится в лисичках, рыжиках, боровиках, шампиньонах.

Витамин B_2 содержится в белых грибах, шампиньонах, вешенках, навозниках, сыроежках.

Витамин B_3 содержится в лисичках, опенках, молодых трутовиках.

Дрожжи – настоящий источник поливитаминов. В них

содержатся витамины B_1, B_2, B_6, PP, Д.

Сильными антибактериальными свойствами обладают козляк, мокруха еловая, лисички, сыроежки жгуче-едкая и фиолетовая, ежовик желтый, груздь синеющий, луговой опенок, волнушка, горькушка, рядовка фиолетовая, дубовик, говорушка гигантская.

Шляпка гриба волоконницы помогает при лечении экземы.

Перечный гриб убивает туберкулезную палочку.

Трутовик настоящий, приложенный к ране, быстро останавливает кровотечение.

Луговой опенок убивает золотистый стафилококк и кишечную палочку.

Настоем из ежовика желтого лечат ангину, фурункулез и нарывы.

Многие грузди обладают антибиотическими свойствами. Народные лекари использовали их для лечения гноящихся ран и почечных болезней.

Большинство антибиотических лекарств, используемых в медицине, делается из плесневых грибов, принадлежащих к родам пенициллиум и аспергиллюс.

Гриб шиитаке, сотни лет культивируемый в Японии, считается там «эликсиром жизни». По сообщениям японских ученых, этот гриб служит хорошим профилактическим средством против многих болезней – атеросклероза, инсульта, опухолевых и вирусных заболеваний.

Способность задерживать развитие раковых опухолей приписывается белому грибу, лисичке, дождевику, зимнему опенку.

Трюфели ищут с помощью свиней и собак. Свиньи едят трюфели, их не нужно специально обучать и заставлять разыскивать грибы. Напротив, свиньям надевают намордники перед тем, как взять их на поиск этого деликатеса. Собаки не едят трюфелей, поэтому их нужно обучать поиску со щенячьего

возраста. Берут маленьких щенков, лучше самок, и добавляют им в молоко кожуру трюфеля, чтобы они привыкли к запаху. Когда щенок подрастет, из хлеба, пропитанного пахнущим трюфелями молоком, скатывают шары и закапывают в землю, а затем пускают щенка разыскивать их.

Деликатесные сыры – рокфор, камамбер, горгонзола – появились на свет благодаря пенициллловым грибкам.

Терпены – эфирные масла, содержащиеся в грибах, придают им особый грибной запах, а некоторым и жгучий вкус. Грибы могут пахнуть ванилью, чесноком, мукой, фиалкой, яблоками, а некоторые отвратительно воняют падалью. Запах грибов привлекает насекомых, которые, перелетая с места на место, распространяют споры.

Из рожков спорыньи – грибка-вредителя, паразитирующего на колосьях ржи, – выделены вещества, обладающие кровоостанавливающим действием.

Из старых навозников изготавливают чернила для писания особо важных документов. В них содержатся характерные для гриба споры, видимые под микроскопом, поэтому такие чернила трудно подделать.

Многие микотоксины, образуемые плесневыми грибами, способны вызывать образование злокачественных опухолей и нарушать развитие эмбрионов. Они содержатся не только в мицелии гриба, но и в окружающей среде, поэтому заплесневелые продукты опасно употреблять в пищу даже после того, как с них удалена плесень.

В помете птиц и летучих мышей встречается грибок гистоплазма, вызывающий опасное заболевание – гистоплазмоз.

При злоупотреблении антибиотиками человек может заболеть кандидомикозом, вызываемым грибками из рода кандида.

Плесень на арахисе, вызываемая аспергиллом желтым, способствует развитию рака печени.

Список литературы

Андрест Б.В. Грибное лукошко. М.: Лесная промышленность, 1984.

Баранов С.В. Грибные тропы. Кемерово: Кн. издат., 1984.

Вавриш Л.Е., Горовой Л. Ф. Грибы в лесу и на столе. Киев: Урожай, 1993.

Горленко М.В., Гарибова Л.В., Сидорова И.И. Все о грибах. М.: Лесная промышленность, 1985.

Дараков О.Б. Грибной огород – и здоровье и доход. Москва: Топикал, 1995.

Марчевская Т.В. Грибы наших лесов. Горький: Волго-Вятское кн. издат., 1968.

Телишевский Д.А., Козак В.Т., Таргонский П.Н. Сбор и заготовка грибов. М.: Лесная промышленность, 1983.

Федоров Ф.В. Грибы. М.: Россельхозиздат, 1985.

Шалашова Н.Б., Бубнова О.Н. Шампиньоны. М.: Россельхозиздат, 1987.